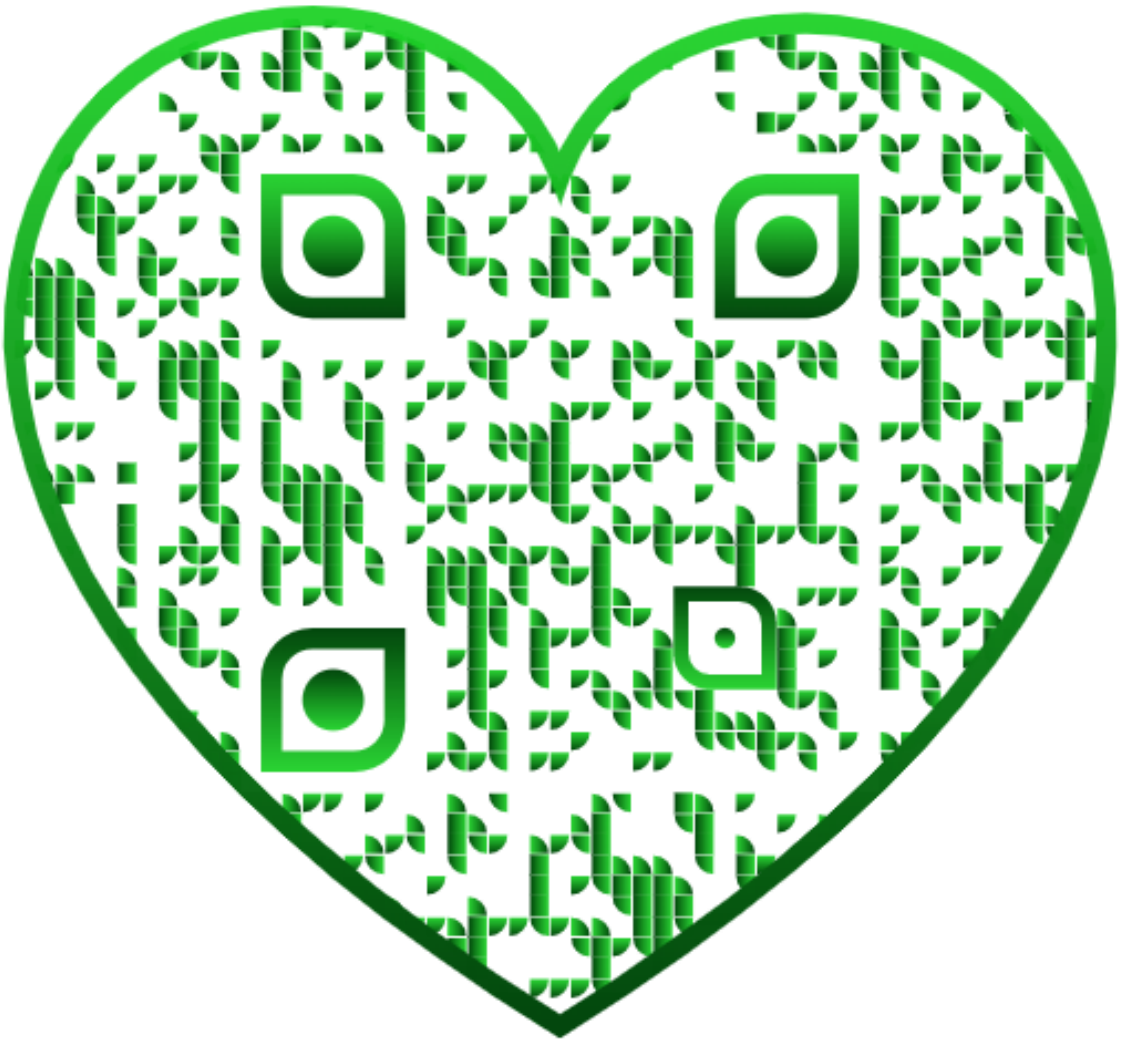
G comme Gâteaux

Gâteaux

D2 677 961

EDITIONS ATLAS



gâteau renversé aux abricots

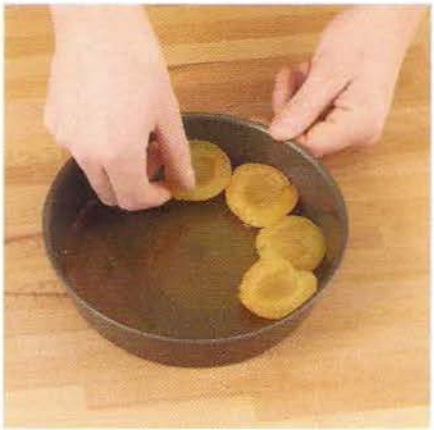
Un vrai gâteau de grand-mère au délicieux parfum d'abricot souligné d'amandes, **à savourer au goûter ou à la fin d'un repas familial.**

ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 400 g d'abricots frais
- 40 g d'amandes effilées
- 2 œufs
- 60 g de beurre (+ pour le moule)
- 100 g de sucre en morceaux
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

matériel :
moule à tarte à bord haut ou moule à manqué de 20-22 cm de diamètre / fouet à main / poêle à revêtement antiadhésif

Facile	★★★
Coût	
Préparation	20 min
Cuisson	35 min



1 La préparation du moule
Beurrez le tour d'un moule. Mettez 100 g de sucre en morceaux dans une casserole avec 2 cuil. à soupe d'eau. Laissez fondre à feu doux, puis faites cuire jusqu'au stade d'un caramel blond. Versez le caramel dans le moule, **inclinez celui-ci pour étaler le caramel régulièrement sur le fond.**

2 La préparation des fruits
Lavez 400 g d'abricots, essuyez-les avec du papier absorbant, coupez-les en deux et dénoyautez-les. **Rangez-les régulièrement dans le moule beurré, côté bombé contre le fond.** Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Faites fondre 60 g de beurre à feu doux ou dans le four à micro-ondes.

3 La pâte
Dans un saladier, fouettez 2 œufs avec 100 g de sucre en poudre, à l'aide d'un fouet à main. Quand le mélange est mousseux, **ajoutez 125 g de farine et 1/2 sachet de levure,** puis le beurre fondu. Mélangez bien avec une cuillère en bois. Versez la pâte sur les abricots, faites cuire 35 min au four.

4 La finition
Sortez le gâteau du four et démoulez-le immédiatement dans un plat. Laissez-le refroidir à température ambiante. Faites chauffer une poêle à revêtement antiadhésif. Éparpillez-y 40 g d'amandes effilées, faites-les dorer à feu moyen. **Laissez-les refroidir avant d'en parsemer le gâteau.**

Votre marché

Choisissez de beaux abricots mûrs à point. Le poids indiqué n'est qu'approximatif car tout dépend du calibre des fruits et de la taille exacte de votre moule.

L'avis du gourmet

Pourquoi ne pas souligner le côté fruité de ce gâteau en l'accompagnant d'une poêlée d'abricots au miel tiède? Dégustez en même temps un vouvray servi frais.

Secrets de fabrication

- Pour beurrer le bord du moule, piquez un petit morceau de beurre avec une fourchette.
- Inclinez bien le moule en tous sens pour que le fond soit uniformément caramélisé. Pensez à porter un gant pour vous protéger de la chaleur que dégage le caramel.
- Ne mettez pas de beurre dans la poêle pour faire dorer les amandes et secouez régulièrement le récipient. Les amandes grillent en quelques minutes sur un feu moyen. Ne les quittez pas des yeux car elles brûlent rapidement!

© MMV Literary Rights International, printed in UK. Encyclopedie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 010-05

gâteau à l'ananas confit

Très facile à exécuter, **ce gâteau est monté avec du panettone tout prêt.** L'ananas frais confit dans un sirop de sucre lui confère beaucoup de parfum.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 panettone
- 1 ananas frais
- 50 g d'amandes effilées
- 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 500 g de sucre en poudre
- quelques cerises confites (facultatif)

matériel :
batteur électrique / couteau-scie / pinceau

Facile	★☆☆
Coût	€
Préparation	30 min
Cuisson	1 h 30
Réfrigération	2 h

1 L'ananas confit
Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur. **Ôtez le centre avec un emporte-pièce lisse de 3 cm.** Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d'eau. Portez à ébullition. Plongez-y l'ananas, laissez frémir 1 h 30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.

2 Le sirop et les amandes
Coupez l'ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prélevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cuil. à soupe de kirsch. Faites blondir 50 g d'amandes effilées dans une poêle antiadhésive. Retirez la croûte sous le panettone **et coupez à la base deux disques de 1 cm d'épaisseur avec un couteau-scie.**

3 Le montage
Posez un disque de panettone sur un plat de service. À l'aide d'un pinceau, imbibez-le de la moitié du mélange au kirsch. Tartinez de crème fouettée, **recouvrez de dés d'ananas confit.** Posez par-dessus le second disque de panettone, imbibez-le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d'ananas.

4 La finition
Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d'abricots. **Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.** Décorez éventuellement le dessus du gâteau de quelques cerises confites. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

Votre marché

- Achetez un ananas de taille moyenne, mûr à point, avec un plumet bien vert et bien rigide. Choisissez un ananas «Victoria», plus coûteux mais tellement plus savoureux.
- Pour gagner du temps, achetez des rondelles d'ananas confit.
- Inutile d'acheter un panettone de grande qualité. Préférez-le de petite taille (environ 20 cm de diamètre). Vous pourrez déguster le reste grillé, au petit déjeuner, ou vous l'utiliserez pour préparer une charlotte ou du pain perdu.

L'avis du gourmet

Servez ce gâteau simple mais savoureux avec de la blanquette de limoux ou un jurançon, très frais également.

Secrets de fabrication

- Retirez le plumet, la base et l'écorce de l'ananas avec un grand couteau.
- Ôtez soigneusement tous les « yeux » avec la pointe d'un couteau économe.
- Faites tiédir la confiture d'abricots et passez-la au tamis avant d'en badigeonner le tour du gâteau.
- Vous pouvez remplacer la confiture par un peu de crème fouettée.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 011-12.

gâteau antillais

Ce gâteau exotique, particulièrement facile à réaliser, vous transportera vers des îles lointaines grâce à sa saveur incomparable.

ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 12 cuil. à soupe de noix de coco sèche râpée
- 1 cuil. à soupe de copeaux de noix de coco
- 5 cuil. à soupe de whisky
- 150 g de chocolat (+ pour les copeaux)
- 40 g d'amandes en poudre
- 3 œufs
- 205 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de sucre glace
- 125 g de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 1 cuil. à café rase de levure chimique

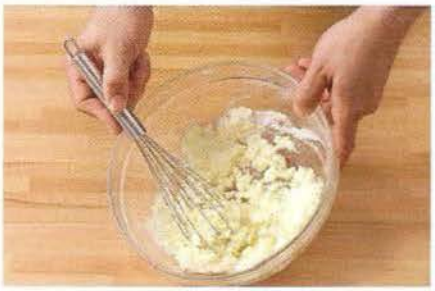
matériel :
moule à manqué de 18 cm de diamètre / fouet à main ou électrique / couteau-scie

Facile ★☆☆
Coût

Préparation 45 min
Cuisson 40 min

1 Le chocolat
Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). Beurrez un moule à manqué de 18 cm de diamètre. Cassez 150 g de chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. **Ajoutez 80 g de beurre et mélangez.**

2 La pâte
Tamisez 40 g de farine avec 1 cuil. à café de levure chimique. Ajoutez 40 g d'amandes en poudre. Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. **Fouettez longuement les jaunes avec 125 g de sucre en poudre.**



3 La cuisson
Ajoutez le chocolat, puis le mélange de farine et d'amandes. **Fouettez les 3 blancs d'œufs en neige ferme** et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte dans le moule, faites cuire 40 min au four.

4 La crème
Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler. **Travaillez longuement au fouet 125 g de sucre glace avec 125 g de beurre.** Incorporez 12 cuil. à soupe de noix de coco sèche râpée, puis 5 cuil. à soupe de whisky.

5 La garniture
Coupez le gâteau en 2 disques avec un couteau-scie. **Tartinez le disque inférieur avec un peu moins de la moitié de la crème,** posez le second disque dessus. Tartinez le dessus et le tour du gâteau avec le reste de la crème.

6 La finition
Placez 1 cuil. à soupe de copeaux de noix de coco sur le dessus du gâteau. Prenez une plaque de chocolat et **prélevez des copeaux à l'aide d'un couteau économe,** en vous plaçant directement au-dessus du gâteau.

Pour gagner du temps

Achetez un sachet de copeaux de chocolat au rayon pâtisserie du supermarché.

L'avis du gourmet

Du chocolat, une crème au beurre à la noix de coco relevée d'une pointe d'alcool : un mélange qui a fait ses preuves et auquel il est bien difficile de résister. Accompagnez-le d'un sauternes ou d'un barsac.

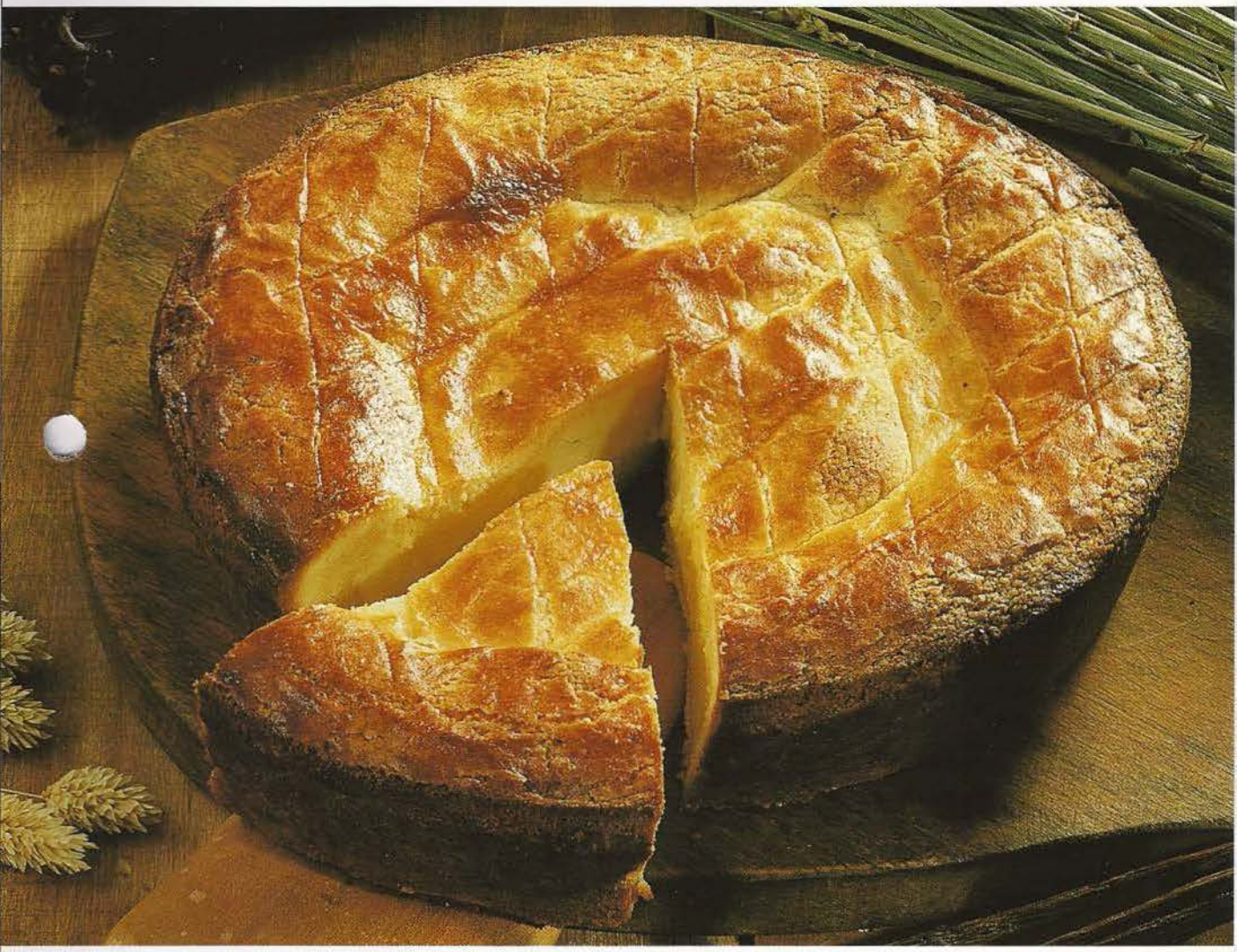
Secrets de fabrication

- Placez le moule à mi-hauteur du four pour que la chaleur soit mieux répartie, assurant ainsi une cuisson plus homogène.
- Le gâteau doit être totalement froid avant d'être démoulé. Coupez-le délicatement en deux en le faisant pivoter régulièrement d'une main placée sur le gâteau, tandis que vous maniez le couteau de l'autre.
- Étalez la crème avec une spatule métallique.
- Mettez la plaque de chocolat au réfrigérateur et passez-vous les mains sous l'eau froide avant de tailler les copeaux.
- Vous pouvez bien sûr remplacer le whisky par du rhum.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 007-07

gâteau basque

Ce savoureux gâteau fait partie du patrimoine culinaire du Pays basque.
La crème qui le garnit est délicieusement parfumée.



ingrédients pour 6 personnes

- 1 œuf + 4 jaunes
- 150 g de beurre (+ pour le moule)
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 1 cuil. à soupe de rhum
- 25 cl de lait
- 200 g de sucre en poudre
- 275 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

fouet à main / moule à manqué / pinceau à pâtisserie

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	40 min
Repos	1 h
Cuisson	40 min

gâteau basque

pour 6 personnes

1 La pâte

Tamisez 250 g de farine. Creusez un puits au centre, mettez 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 150 g de sucre, **mélangez.** Ajoutez 150 g de beurre ramolli, puis quelques gouttes d'extrait d'amande amère.

2 Préparation de la crème

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, **roulez-la en boule** et laissez-la reposer 1 h. Faites chauffer 25 cl de lait avec 1 cuil. à café de vanille liquide. Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, ajoutez 25 g de farine.

3 Cuisson de la crème

Versez doucement le lait bouillant sur le mélange d'œufs sucrés, en remuant au fouet. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à la pleine ébullition. Parfumez avec 1 cuil. à soupe de rhum, laissez refroidir la crème.

4 Montage du gâteau

Beurrez un moule à manqué. Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Étalez les deux tiers de la pâte. **Garnissez-en le moule et formez un bourrelet en haut.** Versez la crème pâtissière sur la pâte et lissez-la.

5 Les finitions

Étalez le reste de la pâte en un disque un peu plus petit que le haut du moule, posez-le sur la crème et pincez-le avec le bourrelet de pâte pour souder. **Quadrillez la surface régulièrement** avec un couteau ou une fourchette, sans traverser la pâte.

6 La cuisson

Délayez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau. **Badigeonnez-en le gâteau avec un pinceau à pâtisserie.** Faites cuire 15 min au four, puis abaissez la température à 170 °C, th. 6. Laissez cuire encore 25 min. Laissez tiédir avant de démouler.

Pour changer

- Vous pouvez parfumer la crème avec le zeste râpé de 1 citron ou remplacer le rhum par de l'izarra, liqueur du Pays basque.
- Ce gâteau est très souvent fourré avec de la confiture de cerises noires, spécialité basque, au lieu de crème pâtissière.

L'avis du gourmet

Ce gâteau un peu plantureux peut fort bien être accompagné d'une salade de fruits. Un jurançon moelleux est ici de rigueur! À servir entre 6 et 9 °C.

Secrets de fabrication

- Sortez le beurre pour la pâte suffisamment à l'avance pour qu'il soit bien ramolli au moment de l'incorporer.
- Pour éviter la formation d'une peau sur la crème, posez un disque de papier sulfurisé directement dessus.
- Si le gâteau dore trop rapidement, couvrez-le d'aluminium ménager.
- Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler, mais n'attendez pas cependant qu'il soit totalement froid.
- Pour la dorure vous pouvez aussi utiliser du lait sucré.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : Azambre / Option Photo, D/2677.005-07

EDITIONS ATLAS

bûche au chocolat

La ganache au chocolat noir qui garnit cette bûche festive est plus facile à réaliser que la traditionnelle crème au beurre.

ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl d'alcool au choix (Cointreau, rhum, kirsch, etc.)
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 300 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 70 g de beurre (+ pour le moule)
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

batteur électrique / plaque à biscuit de 40 x 25 cm / papier sulfurisé / spatule métallique

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	1 h
Cuisson	25 min
Réfrigération	1 h

1 Le ruban
Préchauffez le four à 170 °C, th. 6. Beurrez une plaque à biscuit, **tapissez de papier sulfurisé, beurrez-le.** Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'au « ruban ».

2 La pâte à biscuit
Tamisez 50 g de farine et 30 g de fécule au-dessus de la jatte et mélangez délicatement. **Incorporez 25 g de beurre fondu.** Ajoutez 1 pincée de sel aux 3 blancs d'œufs. Montez-les en neige ferme avec un batteur électrique.

3 La cuisson
Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte. Versez celle-ci dans la plaque et lissez à la spatule. Faites cuire 25 min au four. **Démoulez le biscuit sur un torchon humide, roulez avec le papier** et laissez refroidir.

4 La ganache
Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux dans une jatte. Portez 20 cl de crème à ébullition, **versez sur le chocolat** et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporez 25 g de beurre en petits morceaux. Laissez refroidir.

5 La garniture
Faites bouillir 10 cl d'eau avec 100 g de sucre. Ajoutez 10 cl d'alcool. Déroulez le biscuit, imbibez-le de sirop froid, **étalez la ganache.** Roulez le biscuit serré, enveloppez-le de papier sulfurisé, laissez 1 h au réfrigérateur.

6 Le glaçage
Faites fondre 100 g de chocolat au lait. Préparez un caramel doré avec 100 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau. Éteignez-le avec 4 cuil. à soupe d'eau. Incorporez-le ainsi que 20 g de beurre. **Nappez la bûche.** Laissez durcir.

Pour le décor

Coupez les deux extrémités de la bûche en biseau avec un couteau-scie. Faites des stries sur le glaçage encore frais avec le dos des dents d'une fourchette. Parsemez le glaçage de vermicelles en chocolat ou saupoudrez-le de sucre glace.

L'avis du gourmet

Si vous souhaitez du « tout chocolat », remplacez 20 g de farine par 20 g de cacao. Un muscat de Rivesaltes s'accordera très agréablement avec cette bûche.

Secrets de fabrication

- Au stade du ruban, le mélange doit être pâle, mousseux et retomber comme un ruban lorsque vous soulevez la cuillère en bois.
- Lissez la pâte avec une spatule métallique pour l'étaler régulièrement sur la plaque.
- Si vous n'avez pas de plaque à biscuit, étalez la pâte sur le papier beurré posé sur une plaque du four. Après la cuisson, lorsque le biscuit aura refroidi, vous couperez les bords pour les égaliser.
- Le biscuit doit être juste blond à la fin de la cuisson.
- La ganache se conserve une semaine au réfrigérateur, dans un récipient hermétique.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 002-08.

bûche mousseuse au chocolat

Très facile à préparer, cette bûche fait la part belle au chocolat souligné de la délicate saveur de l'orange.

ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de chocolat au lait
- 1/2 quartier d'écorce d'orange confite
- 1 orange
- 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 9 biscuits à la cuillère
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 1 blanc d'œuf
- 10 g de beurre
- 40 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de sucre glace

matériel :
petit moule à cake / film alimentaire / grille / spatule métallique

Facile	★ ☆ ☆
Coût	€ €
Préparation	20 min
Réfrigération	3 h
Cuisson	20 min

bûche mousseuse

pour 4 personnes

1 Le chocolat
Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux. Mettez-les dans un bol. Portez 15 cl de crème liquide à ébullition. Versez-la sur le chocolat. **Mélangez avec une cuillère jusqu'à ce que le chocolat soit en crème.** Laissez refroidir.

2 La mousse
Taillez 1/2 quartier d'écorce d'orange en petits dés. Ajoutez-les au chocolat. Battez 1 blanc d'œuf en neige. Lorsque celle-ci est ferme, ajoutez doucement 1 cuil. à soupe de Grand Marnier, toujours en fouettant. **Incorporez au chocolat.**

3 Le sirop
Pressez 1 orange. Versez 5 cuil. à soupe de jus dans une assiette. Ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre glace et 1 cuil. à soupe de Grand Marnier. **Mélangez pour dissoudre le sucre.** Tapissez un petit moule à cake avec du film alimentaire.

4 Les biscuits
Supprimez la base de 5 biscuits à la cuillère. Trempez-les rapidement dans le sirop. **Déposez-en deux, côte à côte,** à chaque extrémité du moule. Bouchez l'espace central avec un morceau du cinquième biscuit.

5 La bûche
Recouvrez avec la mousse au chocolat. Trempez le reste des biscuits des deux côtés et enfoncez-les légèrement dans le chocolat. **Rabattez le film qui dépasse sur les biscuits.** Laissez durcir 3 h au réfrigérateur.

6 Le glaçage
Faites fondre 60 g de chocolat au lait avec 1 cuil. d'eau. Préparez un caramel avec 40 g de sucre et 1 cuil. d'eau. Éteignez-le avec 3 cuil. d'eau. Mélangez avec le chocolat et 10 g de beurre. **Nappez la bûche démoulée.**

Pour le décor

- Avant que le glaçage n'ait totalement pris, tracez de longues stries avec les dents d'une fourchette pour imiter les nervures du bois.
- Garnissez la bûche d'un sujet en pâte d'amandes.

L'avis du gourmet

Cette simple bûche au délicieux glaçage caramélisé s'accompagnera parfaitement d'eau fraîche, mais vous pouvez aussi prévoir, pour un jour de fête, un champagne rosé ou un maury.

Secrets de fabrication

- Ne laissez pas les biscuits tremper longtemps dans le sirop.
- Démoulez la bûche sur une grille, au-dessus d'un plat. Versez le glaçage sur la bûche et lissez immédiatement le dessus et les côtés avec une spatule métallique. Laissez prendre le glaçage.
- Une fois glacée, la bûche doit être tenue au frais mais évitez le réfrigérateur.

Votre marché

- Le chocolat noir doit contenir au moins 60 % de cacao et le chocolat au lait au moins 32 %.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 008-12.

cake moelleux au chocolat

Variante originale du traditionnel gâteau au chocolat, ce cake trouvera sa place aussi bien sur une table raffinée que dans le panier du pique-nique.

ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 8 tranches d'orange confite
- 100 g d'écorce d'orange confite
- 2 cuil. à soupe de Grand-Marnier
- 4 œufs
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 175 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

moule à cake / bain-marie / fouet à main / papier sulfurisé / batteur électrique

Assez facile	★★☆
Coût	💰💰
Préparation	50 min
Cuisson	25 min

1 Le chocolat fondu
Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. **Mettez 200 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur et laissez fondre au bain-marie.** Coupez 200 g de beurre en petits morceaux. Ajoutez-les au chocolat dès qu'il est mou. Laissez fondre quelques minutes, puis mélangez avec une cuillère en bois.

2 Préparation de la pâte
Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. À l'aide d'un fouet à main, fouettez les jaunes avec 175 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez 60 g de farine en la tamisant, puis **incorporez délicatement le chocolat fondu à cette pâte.** Parfumez avec 2 cuil. à soupe de Grand-Marnier.

3 Préparation du moule
Beurrez un moule à cake. **Chemisez-le entièrement de papier sulfurisé.** Beurrez également le papier. Disposez 4 tranches d'orange confite le long de chaque paroi. Mettez le moule au réfrigérateur. Coupez l'écorce d'orange confite en bâtonnets, puis recoupez ceux-ci en petits dés.

4 Cuisson du cake
Incorporez les dés d'orange confite à la pâte. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs. Montez-les en neige ferme avec un batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la pâte au chocolat. **Versez celle-ci dans le moule.** Faites cuire pendant 25 min au four. Laissez refroidir sur une grille.

L'avis du gourmet

Ce cake chocolaté, enrichi de l'arôme de l'orange confite, se savoure avec un maury ou, même, un petit verre de Grand-Marnier.

Secrets de fabrication

Pour chemiser le moule, coupez une bande de papier sulfurisé de la largeur du moule et de la longueur augmentée de 2 fois la hauteur. Plaquez-la contre le moule beurré. Coupez ensuite une seconde bande de papier de la longueur du moule et d'une largeur égale à la largeur du fond augmentée de 2 fois la hauteur. Posez-la dans l'autre sens, sur la première bande et plaquez-la le long des parois.

Votre marché

Vous trouverez des oranges confites dans les confiseries où elles sont à un prix assez élevé. Pour les préparer vous-même, coupez 3 oranges à peau fine, non traitées, en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Arrosez-les avec un sirop bouillant composé de 600 g de sucre et 60 cl d'eau. Couvrez et laissez macérer 24 h. Égouttez les oranges, portez leur sirop à ébullition en y ajoutant encore 200 g de sucre. Arrosez-en à nouveau les oranges et laissez macérer encore au moins 15 h.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : au recto, B. Felgérolles / Option Photo – au verso, I. Renée / Option Photo – F. Bertram / Atlas. D2 677 004-06.

cake à l'orange et au citron

Un vrai cake de grand-mère, moelleux, parfumé et facile à transporter, qui vous rappellera vos goûters d'enfant itinérants.

ingrédients pour 6 personnes

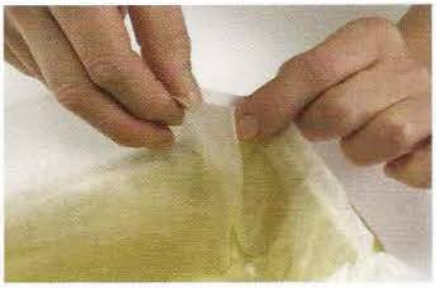
- 1 orange
- 1 citron
- 2 quartiers d'écorce d'orange confite
- 1 quartier d'écorce de citron confite
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 3 œufs
- 175 g de farine + 2 cuil. à café
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de liqueur à l'orange
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

matériel :

râpe à zeste / moule à cake de 24 cm de longueur / papier sulfurisé / grille à pâtisserie

Facile	★ ☆ ☆
Coût	€ € ☆
Préparation	20 min
Cuisson	40 min
Refroidissement	2 h

1 Les fruits
Coupez 2 écorces d'orange et 1 écorce de citron confites en lamelles, puis en petits dés. **Saupoudrez-les avec 1 ou 2 cuil. à café de farine** et roulez-les dedans, séparément. Préchauffez le four à 225 °C (th. 8).



2 Le moule
Beurrez un moule à cake. Coupez une feuille de papier sulfurisé de 24 x 36 cm, beurrez un côté, appliquez-la dans le moule, face non beurrée contre le moule, **coupez les angles avec des ciseaux,** glissez le surplus dessous.

3 Le beurre
Travaillez 125 g de beurre pour le réduire en pommade. Râpez au-dessus le zeste de 1 orange et de 1 citron. Incorporez 125 g de sucre en travaillant pour obtenir un mélange crémeux.

4 La pâte
Ajoutez 1 jaune d'œuf en réservant le blanc. Incorporez 2 œufs entiers, **puis 175 g de farine tamisée avec 1/2 sachet de levure.** Versez 1 cuil. à soupe de liqueur à l'orange, puis les fruits confits.

5 La cuisson
Ajoutez 1 pincée de sel au blanc d'œuf, battez-le en neige, **incorporez-le à la pâte.** Versez celle-ci dans le moule. Creusez le centre avec le dos d'une cuillère. Faites cuire 5 min au four. Ramenez la température à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 35 min.

6 Le démoulage
Vérifiez la cuisson en piquant le cake jusqu'au cœur avec la lame d'un couteau pointu : elle doit ressortir nette. Laissez le cake reposer 15 min. Démoulez-le, posez-le sur une grille en le mettant à l'endroit. Ôtez le papier et laissez refroidir.

Pour changer

- Remplacez les écorces d'orange confites par des clémentines ou des kumquats confits.
- Vous pouvez aussi remplacer l'écorce de citron par un peu de cédrat confit.

Secrets de fabrication

- Si les écorces confites (que l'on peut conserver très longtemps dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans un sachet en plastique alimentaire) sont un peu trop dures, passez-les 30 secondes au four à micro-ondes avec 1 cuil. à soupe d'eau, couvertes, pour les assouplir.

L'avis du gourmet

Ce cake délicieusement parfumé est parfait avec du thé ou un vin doux naturel, mais il peut aussi, en fin de repas, accompagner une crème, une mousse ou une salade de fruits à base d'orange.

Conservation

Enveloppez ce cake, ou le reste du cake, d'un film alimentaire et conservez-le jusqu'à une semaine au réfrigérateur.
S'il a néanmoins un peu séché, faites-le griller (il sera très apprécié au petit déjeuner).

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 006 02

cœur aux cerises, ganache chocolat

Sous sa robe de chocolat, ce séduisant cœur cache des cerises prises dans une pâte moelleuse.

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 250 g de cerises surgelées
- 300 g de chocolat noir
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 4 œufs
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 160 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- beurre pour le moule

matériel :
2 petits moules à manqué en forme de cœur / papier sulfurisé / batteur électrique / pinceau

Facile ★ ☆ ☆
Coût

Préparation 25 min
Réfrigération 12 h
Cuisson 20 min

pour 6 à 8 personnes

1 La ganache
Cassez 150 g de chocolat en morceaux. Portez 15 cl de crème à ébullition, **versez-la encore bouillante sur le chocolat** et laissez fondre. Mélangez soigneusement, puis entreposez cette ganache pendant au moins 12 h au réfrigérateur.

2 La préparation des moules
Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8). Beurrez 2 petits moules à manqué en forme de cœur; **couvrez le fond de papier sulfurisé**, beurrez-le également. Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez 60 g de sucre aux jaunes.

3 La pâte
Battez les jaunes 30 secondes avec un fouet électrique. Tamisez 100 g de farine et **incorporez-la avec une cuillère à soupe**. Battez les 4 blancs d'œufs en neige. Délicatement, ajoutez-les, ainsi que 2 cuil. à soupe d'eau chaude, à la pâte.

4 La cuisson
Répartissez la pâte dans les moules, **parsemez de 250 g de cerises surgelées,** faites cuire 20 min au four. Laissez refroidir dans les moules. Faites ensuite fondre 100 g de sucre avec 10 cl d'eau à feu doux, ajoutez 2 cuil. à soupe de kirsch.

5 La garniture
Démoulez les gâteaux. Imbibez-les de sirop à l'aide d'un pinceau. **Choisissez le côté d'un des gâteaux où les cerises sont apparentes et tartinez-le de ganache.** Retournez l'autre par-dessus.

6 Le glaçage
Portez 15 cl de crème à ébullition, versez-la sur 150 g de chocolat en morceaux et laissez fondre. Remuez le mélange et versez-le sur le gâteau. **Étalez-le avec une spatule métallique** et laissez durcir.

Le décor

- Lissez parfaitement le glaçage et laissez-le tel quel ou garnissez-le d'un semis de feuille d'or, d'un physalis ou d'une grappe de groseilles.
- Vous pouvez aussi plus simplement faire des vagues avec le bout arrondi de la spatule ou avec les dents d'une fourchette en prenant soin de ne pas les enfoncer trop profondément dans le glaçage encore tendre.

L'avis du gourmet

De l'eau fraîche accompagne très bien ce gâteau léger mais vous pouvez aussi prévoir du kirsch véritable à servir dans des verres glacés.

Secrets de fabrication

- La ganache doit être préparée à l'avance pour ne pas couler.
- Pensez à mettre les blancs d'œufs dans un grand récipient pour pouvoir les battre.
- Pensez à laver et à essuyer parfaitement les fouets de votre batteur avant de monter les blancs en neige.

Votre marché

Utilisez des cerises surgelées dénoyautées et ne les faites pas décongeler.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie» Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 013-02.

gâteau au chocolat et au thé

L'énergie du chocolat, le «peps» du thé : une alliance détonante
pour un goûter vitalité ou un dîner hivernal !

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 440 g de chocolat noir
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 4 œufs
- 90 g de cassonade
- 2 cuil. à soupe de farine pour le moule
- 10 cl de thé bien infusé
- 1 pincée de sel

matériel :

grille à pâtisserie / fouet à main / spatule métallique / bain-marie / moule à manqué ou à génoise / batteur électrique

Assez facile ★★☆
Coût

Préparation 45 min
Cuisson 35 min

gâteau au chocolat et au thé

pour 6 à 8 personnes

1 Le chocolat fondu
Cassez 300 g de chocolat en petits morceaux dans un saladier ou une casserole et faites-le fondre au bain-marie. Hors du feu, ajoutez 125 g de beurre en petites parcelles et **mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.**

2 La pâte
Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 80 g de cassonade. **Versez-y peu à peu le chocolat fondu.** Mélangez bien. Incorporez 5 cl de thé tiède ou froid.

3 Les blancs en neige
Fouettez les 4 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. **Incorporez-les délicatement** à la préparation précédente en soulevant et en retournant la masse.

4 Moulage et cuisson
Beurrez et farinez un moule à manqué ou à génoise. Versez-y la pâte. Faites cuire au four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 à 30 min. **Vérifiez la cuisson avec un couteau.**

5 Le glaçage
Posez le gâteau sur une grille, laissez-le tiédir puis démoulez-le sur la grille ou sur un plat. Préparez le glaçage: **faites fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir coupé en petits morceaux avec 5 cl de thé et 10 g de cassonade.**

6 Les finitions
Versez le glaçage au centre du gâteau. Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur la surface et les bords. **À l'aide d'un économe, transformez 40 g de chocolat en copeaux.** Décorez le gâteau de copeaux.

Pour le décor

En plus des copeaux de chocolat, une physalis en fleur sera du plus bel effet.

L'avis du gourmet

Encore plus savoureux préparé la veille, superbement décoré, ce gâteau fait beaucoup d'effet alors que sa préparation est assez simple. À déguster avec un petit verre de whisky, un thé ou une flûte de champagne.

Secrets de fabrication

- Il n'est pas toujours facile de confectionner de beaux copeaux de chocolat. Faites-les en premier pour réserver les plus beaux. Utilisez les « ratés » pour la pâte.
- Pour un aspect plus brillant, ajoutez 30 g de beurre au glaçage de chocolat.

Votre marché

Choisissez un thé parfumé (Earl grey) ou fortement typé (thé de Chine fumé) ou aromatisé aux fruits rouges (thé à la mûre).

Pour changer

Vous pouvez ajouter 2 cuil. à soupe de whisky : son parfum répondra parfaitement à la saveur corsée du thé.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : P. Flussenlot / Sucré Salé – F. Bertram / Atlas. D2 6/7 001-10.

gâteau au chocolat et aux noix

Dans cette recette d'origine périgourdine, la noix se mêle au parfum corsé du cacao. **Une association particulièrement réussie !**

ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 225 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 115 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 3 cuil. à soupe de lait
- 50 g de noix en poudre
- 18 cerneaux de noix
- 225 g de sucre en poudre
- 25 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

fouet à main / spatule métallique / batteur électrique / bain-marie / moule à manqué ou à génoise / grille à pâtisserie ronde

Assez facile ★★☆

Coût 💰💰

Préparation 50 min

Cuisson 45 min

1 Le chocolat fondu
Cassez 125 g de chocolat noir en petits morceaux. Mettez dans une jatte supportant la chaleur ou une casserole, **ajoutez 3 cuil. à soupe de lait** et faites fondre au bain-marie. Hors du feu, incorporez 75 g de beurre ramolli coupé en petites parcelles. Mélangez au fouet à main jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

2 La pâte
Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. **Dans un saladier, battez les 4 jaunes avec 125 g de sucre en poudre.** Incorporez 50 g de noix en poudre et 25 g de farine. Mélangez avec le chocolat fondu. Fouettez les blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez-les au mélange précédent.

3 Cuisson et glaçage
Beurrez un moule à manqué ou à génoise. **Versez-y la pâte.** Faites cuire 30 min au four préchauffé à 180 °C, th. 6. Démoulez le gâteau sur une grille. Faites fondre au bain-marie 100 g de chocolat avec 40 g de beurre. Versez au centre du gâteau et étalez à l'aide d'une spatule métallique.

4 Les finitions
Préparez le décor: faites caraméliser dans une petite casserole 100 g de sucre en poudre avec 1 cuil. à café d'eau jusqu'à ce que le sucre blondisse. Hors du feu, ajoutez 18 cerneaux de noix et faites-les rouler dans le caramel pour bien les enrober. Laissez tiédir. **Décorez-en le gâteau et servez.**

Pour changer

- Parfumez la pâte avec 1 ou 2 cuil. à soupe de rhum.
- On peut aussi trancher le biscuit en deux dans l'épaisseur et le garnir d'une fine couche de nappage (en augmentant légèrement les quantités de celui-ci).
- Vous pouvez remplacer les noix caramélisées par des marrons glacés.

Votre marché

Achetez les cerneaux de noix dans un magasin digne de confiance et ne les stockez pas trop longtemps : rien de pire que le goût d'une noix rance ! N'hésitez pas à les goûter avant utilisation.

L'avis du gourmet

La noix et le chocolat donnent à ce gâteau une saveur de terroir, profonde et corsée, qui s'harmonisera bien avec un montbazillac ou un beaumes-de-Venise.

Tour de main

Pour caraméliser les cerneaux, plongez-les dans le caramel à l'aide de deux fourchettes. Procédez avec rapidité car le caramel durcit rapidement. Si cela se produit, liquéfiez-le à nouveau sur feu doux.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : J.-C. Bleu / Sucré Salé. D2 677 003-12.

gâteau au chocolat à l'orange et à la mangue

Moelleux, presque dépourvu de farine, ce gâteau offre une palette de saveurs qui fait rêver bien des gourmands.

ingrédients pour 5 à 6 personnes

- 1 belle mangue
- 125 g de chocolat
- 2 cuil. à soupe de confiture d'oranges amères
- 1 quartier d'écorce d'orange confite
- 3 œufs
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 75 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de farine

matériel :
moule à manqué de 18 cm de diamètre / papier sulfurisé / bain-marie / emporte-pièce

Facile	★☆☆
Coût	
Préparation	20 min
Cuisson	25 min
Repos	12 h

1 La fonte du chocolat
Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7). Beurrez un moule à manqué de 18 cm, **couvrez le fond d'un disque de papier sulfurisé et beurrez-le également.** Cassez 125 g de chocolat en morceaux, versez-les dans une jatte avec 125 g de beurre. Laissez fondre dans un bain-marie chaud.

2 La pâte
Taillez 1 quartier d'orange confite en très petits dés. Battez légèrement 3 œufs dans un saladier. Mélangez le chocolat et le beurre fondus. Ajoutez 75 g de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe de confiture d'oranges et les dés d'orange confite. Incorporez ensuite les œufs, puis 1 cuil. à soupe de farine.

3 La cuisson
Versez la préparation dans le moule beurré, mettez au four et laissez cuire pendant 25 min. Sortez le gâteau du four et laissez-le reposer au moins 12 h à température ambiante dans le moule. Quelques instants avant de servir, **démoulez le gâteau sur un plat de service et enlevez le papier sulfurisé.**

4 La finition
Pelez 1 belle mangue, détachez la chair de chaque côté du noyau. Coupez quelques belles lamelles, retaillez-les avec un emporte-pièce en forme de feuille ou de demi-lune et **déposez-les en hélice au centre du gâteau.** Détaillez le reste de la chair en dés réguliers et présentez-les à part, en même temps que le gâteau.

Pour le décor

Ajoutez aux lamelles de mangue un petit bouquet de basilic ou de menthe bien frais.

L'avis du gourmet

La mangue rafraîchit délicieusement le palais entre deux bouchées de ce gâteau riche en saveurs. Un jurançon moelleux se mariera parfaitement avec les arômes de mangue et d'orange.

Votre marché

Choisissez une grosse mangue mûre à point ou achetez-la à l'avance et laissez-la mûrir à température ambiante.

Secrets de fabrication

- Ce gâteau ne doit pas trop cuire : le cœur doit être encore légèrement tremblotant lorsque vous le sortez du four.
- Veillez à bien araser la cuillerée de farine pour éviter que la pâte ne devienne un peu compacte.

Pour gagner du temps

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes avec 1 cuil. à café d'eau : laissez fondre 1 min 30, posez le beurre dessus et laissez encore 30 secondes. Mélangez dès la sortie du four.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 010-02.

cake aux pépites de chocolat

Richement garni de pépites de chocolat et de raisins macérés
dans du cognac, ce cake original ne laisse aucun gourmand indifférent !

ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de pépites de chocolat
- 40 g de raisins secs
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 3 œufs
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de cassonade ou de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

matériel :
moule à cake antiadhésif (contenance de 1 litre) / passoire fine

Facile ★★★
Coût

Préparation 20 min
Cuisson 1 h
Macération 1 h

1 Les raisins macérés
Rincez 40 g de raisins secs, mettez-les dans un bol, **arrosez-les de 2 cuil. à soupe de cognac** et laissez-les macérer pendant 1 h. Beurrez soigneusement le fond et la paroi d'un moule à cake antiadhésif d'une contenance de 1 litre avec 15 g de beurre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Le beurre en pommade
Mettez 125 g de beurre ramolli et coupé en petits morceaux dans une jatte. **À l'aide d'une cuillère en bois, travaillez-le jusqu'à le réduire en pommade.** Ajoutez-y 125 g de cassonade ou de sucre en poudre et mélangez soigneusement. Incorporez un par un 3 œufs entiers et 1 pincée de sel.

3 La finition de la pâte
Tamisez 250 g de farine à travers une passoire fine et incorporez-la peu à peu au mélange précédent. Ajoutez 1/2 sachet de levure chimique. **Ajoutez ensuite 100 g de pépites de chocolat ainsi que les raisins secs macérés dans le cognac.** Mélangez soigneusement avec la cuillère en bois.

4 La cuisson
Transvasez le contenu de la jatte dans le moule à cake beurré. **Lissez la surface de la pâte avec une spatule.** Glissez le cake dans le four et laissez-le cuire environ 1 h jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et doré en surface. Laissez-le tiédir hors du four avant de le démouler sur un plat.

Votre marché

- Doublez les proportions de la recette pour confectionner 2 cakes en une seule fournée : ils se conserveront au frais pendant une semaine.

L'avis du gourmet

À l'heure du café, ce cake truffé de chocolat et légèrement alcoolisé remporte un vif succès ! Les plus gourmands n'hésiteront pas à l'accompagner d'une coupe de crème fouettée.

Secrets de fabrication

- Sortez le beurre du réfrigérateur au minimum 1 h à l'avance pour qu'il soit suffisamment mou.
- Ayez toujours en réserve un petit bocal contenant des raisins secs macérés dans du cognac, du rhum ou du porto. Ils seront très utiles pour garnir un gâteau ou parfumer une salade de fruits.
- À défaut de moule antiadhésif, farinez légèrement les parois et le fond d'un moule après l'avoir bien beurré, ou bien tapissez le moule de papier sulfurisé.
- Si vous ne trouvez pas de pépites de chocolat, hachez 100 g de chocolat noir en petits morceaux réguliers.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 011-05

pain d'épice au chocolat

Riche en chocolat, ce pain d'épice bien relevé possède une texture si moelleuse qu'il fait plutôt penser à un gâteau…

ingrédients pour 10 personnes

- 120 g de chocolat noir, 130 g de miel
- 2 pincées de noix muscade râpée
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1 cuil. à café de graines d'anis
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 2 œufs
- 375 g de farine
- 50 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 80 g de vergeoise brune
- 10 cl d'huile (+ pour le moule)
- 1/2 cuil. à café de sel

matériel : fouet électrique / moule d'une contenance de 1 litre

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 40 min

Cuisson 40 min

1 La pâte au miel et au chocolat
Dans une casserole à fond épais, placez 120 g de chocolat noir en morceaux, 130 g de miel, 10 cl d'huile et 50 g de beurre en parcelles. **Faites chauffer sur feu très doux jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient fondus.** Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Retirez du feu avant l'ébullition.

2 Les ingrédients secs
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez 375 g de farine dans une jatte. Ajoutez 1 cuil. à café de bicarbonate, 1 cuil. à café de levure et 1/2 cuil. à café de sel. **Parfumez avec 1 cuil. à café de cannelle, 1 cuil. à café de gingembre, 1 cuil. à café de graines d'anis, 2 pincées de noix muscade**, et mélangez.

3 La confection de la pâte
Cassez 2 œufs dans un bol et fouettez-les avec 80 g de vergeoise brune. Ajoutez 15 cl de crème fraîche et mélangez au fouet. Creusez un puits au centre de la jatte contenant les ingrédients secs. Versez-y le mélange précédent. **Mélangez à la cuillère en bois** jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

4 La finition et la cuisson
Incorporez ensuite la pâte au miel et au chocolat, en mélangeant à la cuillère en bois. **La préparation doit être lisse et homogène.** Transvasez-la dans un joli moule huilé d'une contenance de 1 litre. Faites cuire au four pendant 40 min. Laissez refroidir sur une grille, puis démoulez.

Votre marché

Choisissez un miel à saveur douce comme le miel d'acacia ou le miel « toutes fleurs ».

L'avis du gourmet

Compagnon idéal du goûter, ce pain d'épice se conserve longtemps, emballé dans de l'aluminium ménager. Préparez-le 24 h à l'avance pour que l'arôme des épices soit plus présent. Une pincée de clous de girofle en poudre sera la bienvenue !

Secrets de fabrication

- Tamisez la farine à travers une passoire fine.
- Ne prolongez pas la cuisson au-delà de 40 min : crémeux à cœur, le pain d'épice sera encore meilleur !

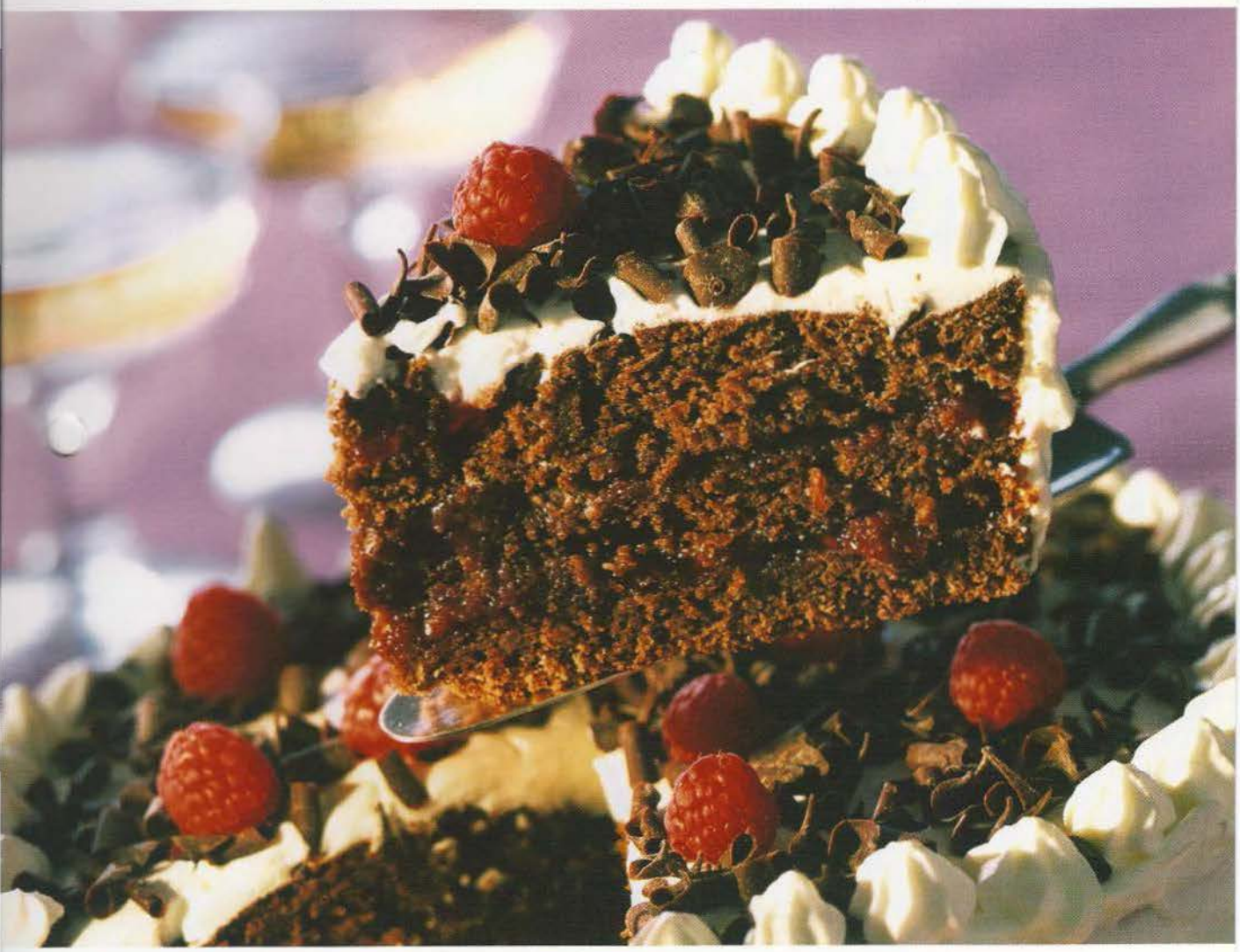
Pour le décor

- Cuit dans un moule décoré en forme de sapin, d'ourson ou de fleur, le pain d'épice se suffit à lui-même. Si vous n'avez qu'un simple moule à cake ou à manqué, nappez la surface du gâteau d'un glaçage au chocolat piqué de fruits confits.
- En période de fête, utilisez des moules individuels aux formes ludiques. La cuisson, plus courte, se vérifie avec la pointe d'un couteau.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 013-06.

noir et blanc

Ce séduisant gâteau au chocolat noir dans son habit blanc sera idéal pour fêter dignement un anniversaire ou clore une réception familiale.



ingrédients pour 8 personnes

- 100 g de copeaux de chocolat
- 25 g de cacao
- 200 g de confiture de framboises
- 75 g d'amandes en poudre
- 40 g de noix de coco râpée
- 30 cl de crème fleurette très froide
- 7 œufs
- 150 g de beurre (+ pour le moule)
- 50 g de farine (+ pour le moule)
- 40 g de sucre glace
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

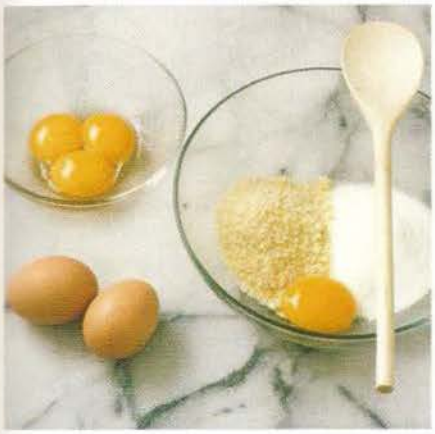
matériel :
moule à manqué de 20 cm de diamètre / pinceau / batteur électrique / grille / couteau-scie / spatule métallique / poche munie d'une douille

Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 40 min

Cuisson 45 min



1 La pâte

Mélangez 150 g de sucre avec 75 g d'amandes en poudre. Faites fondre 150 g de beurre. Cassez 6 œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes au sucre, puis ajoutez 40 g de noix de coco râpée, 25 g de cacao, 1 œuf, 50 g de farine, 50 g de fécule, 1 sachet de levure et 1 pincée de sel.

2 Les blancs en neige

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un moule à manqué et farinez-le légèrement. **Montez les 6 blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la préparation.** Ajoutez le beurre fondu, versez dans le moule et laissez cuire au four pendant 45 min. Démoulez sur une grille et laissez refroidir complètement.

3 Le montage

Coupez le gâteau horizontalement en 3 disques égaux avec un couteau-scie. **Couvrez le disque du fond avec de la confiture de framboises.** Posez dessus le deuxième disque, tartinez-le de confiture, couvrez avec le dernier disque. Fouettez 30 cl de crème fleurette très froide en y incorporant 40 g de sucre glace.

4 La finition

Masquez entièrement le gâteau avec les 3/4 de la crème fouettée. Couvrez la crème en y parsemant 100 g de copeaux de chocolat. Mettez le reste de la crème fouettée dans une poche munie d'une douille cannelée et déposez des flocons autour du gâteau. Réservez au froid jusqu'au moment de servir.

Secrets de fabrication

- Prenez soin de tamiser le cacao, la farine, la fécule et la levure pour éviter la formation de grumeaux.
- Attendez patiemment que le gâteau soit bien froid avant de le couper, sinon, l'opération se révélerait difficile et le résultat décevant.
- Utilisez une spatule métallique pour étaler et lisser la crème fouettée sur le gâteau.

L'avis du gourmet

À la saison des framboises, complétez le décor du gâteau avec quelques belles framboises fraîches. Accompagnez-le d'une blanquette de limoux ou d'un gewurztraminer vendanges tardives.

Votre marché

- À défaut de fécule de pomme de terre, utilisez de la Maïzena.
- Vous trouverez des copeaux de chocolat vendus en sachet dans les supermarchés, au rayon de produits de pâtisserie. Vous pouvez aussi les confectionner vous-même en raclant le petit côté d'une plaque de chocolat avec un couteau économe.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos CED/JS. D2 677 010-07.

fondant de banane chocolat-cacahuète

Deux couleurs pour deux saveurs : celle, corsée, du cacao amer et du chocolat noir, celle, plus douce et fruitée, de la banane et du chocolat blanc.

ingrédients pour 5 à 6 personnes

- 125 g de chocolat à 60 % de cacao
- 50 g de chocolat blanc
- 3 petites bananes de Martinique
- 2 citrons, 2 oranges
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre en pommade
- 25 cl de crème liquide très froide
- 150 g de cacahuètes non salées
- 100 g de dattes
- 50 g de cacao amer en poudre
- 120 g de sucre en poudre
- 45 g de sucre glace
- 5 g de gélatine en feuilles
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1/2 cuil. à soupe de rhum
- 1/2 cuil. à soupe d'huile

matériel :

moule à cake / film alimentaire / bain-marie / mixeur

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	1 h
Cuisson	20 min
Refroidissement	7 h

1 Préparation des ingrédients
Coupez en morceaux 125 g de chocolat à 60 % de cacao. Mettez à fondre au bain-marie. Broyez 150 g de cacahuètes en poudre. Fouettez en chantilly 25 cl de crème liquide très froide en intégrant 25 g de sucre glace à la fin. **Dénoyautez 100 g de dattes et coupez-les en petits dés.**

2 La marquise chocolat
Fouettez 100 g de beurre en pommade avec 50 g de cacao. Battez 3 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre en poudre. **Ajoutez le chocolat fondu, le beurre au cacao, 60 g de cacahuètes,** les dattes et 3/4 de la chantilly. Versez dans un moule à cake tapissé de film alimentaire. Réservez au frais.

3 Le fondant banane
Faites fondre au bain-marie 50 g de chocolat blanc avec 1/2 cuil. à soupe d'huile. Chauffez 1 cuil. à soupe de miel avec 1/2 cuil. à soupe de rhum et faites-y dissoudre 5 g de gélatine. Mixez 3 bananes avec le jus de 1 citron et 20 g de sucre glace. Incorporez au mélange chocolat-miel-gélatine. **Laissez refroidir le fondant, puis incorporez le reste de chantilly. Versez dans le moule.**

4 Les finitions
Placez le moule environ 6 h au réfrigérateur. Dans une casserole, faites caraméliser 40 g de sucre en poudre avec 1 cuil. à soupe d'eau. Ajoutez le reste de cacahuètes puis le jus de 1 citron et de 2 oranges. **Démoulez le fondant en tirant délicatement sur le film alimentaire,** coupez en tranches et disposez sur assiette. Sur un côté, versez un peu de sauce cacahuète.

Pour changer

Remplacez la sauce cacahuète par une crème anglaise parfumée à l'orange.

L'avis du gourmet

Chocolat, banane et cacahuète se répondent joyeusement dans ce dessert fondant à souhait. Saluez cette association avec un maury ou un pineau des Charentes.

Secrets de fabrication

- Faites fondre le chocolat blanc à très douce température, sans dépasser 45 °C. Dès qu'il est ramolli, retirez du feu et mélangez au fouet avec la banane pour lisser le mélange et obtenir une bonne émulsion.
- Avant de trancher ce fondant, trempez le couteau dans l'eau chaude puis essuyez-le.

Votre marché

La petite banane martiniquaise est plus chère, mais elle donne une saveur incomparable et plus acidulée : on la trouve facilement chez les primeurs ainsi que dans certaines grandes surfaces.

Pour le décor

Décorez ce fondant de rondelles de bananes lustrées de confiture et de feuilles de menthe en chocolat.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 004-02.

fondant au chocolat

Réservé aux amateurs de cacao, le plus simple des gâteaux
« tout chocolat », moelleux à souhait, riche en beurre et en chocolat.

ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 150 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 1 pincée de sel

matériel :
bain-marie / batteur électrique / moule à manqué / aluminium ménager

Facile	★ ☆ ☆
Coût	🐑🐑
Préparation	30 mn
Cuisson	25 min
Repos	45 mn

1 Le chocolat fondu
Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux. Mettez-les dans une jatte supportant la chaleur et **laissez-les fondre au-dessus d'une casserole d'eau chaude mais non bouillante.** D'autre part, faites fondre 200 g de beurre à feu très doux dans une petite casserole.

2 Préparation de la pâte
Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans une grande jatte, **ajoutez 150 g de sucre et battez longuement avec un fouet à main** jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez 2 cuil. à soupe de farine en la tamisant. Ajoutez ensuite le chocolat fondu, puis le beurre fondu.

3 Les blancs en neige
Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique. **Incorporez très délicatement ces blancs à la pâte au chocolat,** en la soulevant de bas en haut à l'aide d'une cuillère tout en tournant la jatte régulièrement. Beurrez un moule à manqué.

4 Cuisson du fondant
Versez la préparation dans un moule à manqué beurré. Glissez le moule dans le four, couvrez d'aluminium ménager et laissez cuire pendant 25 min. À la sortie du four, laissez reposer le fondant pendant au moins 45 min avant de le démouler. Servez ce gâteau à peine tiède ou totalement froid.

Pour le décor

Servez le gâteau tel quel ou, à la dernière minute, saupoudrez-le de sucre glace. Dessinez éventuellement un motif au pochoir.

L'avis du gourmet

Ce fondant se suffit à lui-même. Il peut cependant être agrémenté d'un apport de vanille ou de cannelle, à ajouter en même temps que le chocolat. Vous pouvez aussi l'accompagner d'une sauce à la vanille ou au café. Un banyuls ou un maury souligneront le caractère très marqué du chocolat. Prévoyez de l'eau fraîche pour les enfants.

Secrets de fabrication

- Utilisez si possible un moule à charnières à fond amovible car la pâte du fondant est très fragile en raison du peu de farine qu'elle contient, ce qui rend le démoulage délicat. Pour la même raison, beurrez très soigneusement le fond et le tour du moule.
- Pour rester fondant, le gâteau ne doit pas être trop cuit et le cœur doit rester légèrement crémeux. Vérifiez sa cuisson en le piquant avec la lame d'un couteau : si elle ressort propre, le fondant est déjà trop cuit !

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : au recto Ch. Fleurent / Sucré Salé – au verso, f : Bertram / Atlas. D2 677 002 04.

moelleux au chocolat fourré à la framboise

Un gâteau au chocolat tout simple, moelleux et léger,
à faire en un tour de main, sans complication.

ingrédients pour 6 personnes

- 125 g de chocolat noir
- 200 g de framboises
- 4 cuil. à soupe de confiture de framboises
- 4 œufs + 1 blanc d'œuf
- 10 g de beurre (+ pour le moule)
- 200 g de sucre glace +2 cuil. à soupe
- 70 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 1 pincée de sel

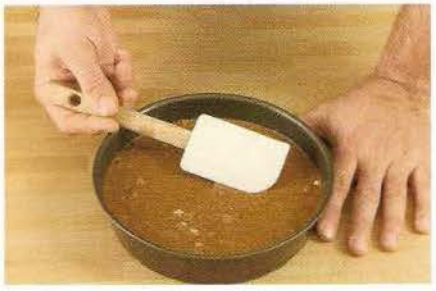
matériel :
fouet à main / passoire fine / moule à manqué de 20 cm de diamètre / batteur électrique / spatule métallique

Facile	★ ☆ ☆
Coût	€ ☆ ☆
Préparation	20 min
Cuisson	30 min
Séchage	1 h

1 Le chocolat
Cassez 125 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur. Faites fondre au bain-marie. **Mélangez le chocolat fondu avec la cuillère en bois** et incorporez 10 g de beurre coupés en dés.

2 La pâte
Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé aux jaunes et travaillez rapidement au fouet à main. **Tamisez 25 g de fécule au-dessus** et mélangez. Ajoutez le chocolat.

3 Les blancs d'œufs
Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme. **Incorporez-les délicatement à la pâte, avec une cuillère à soupe, sans couper ni battre.**



4 La cuisson
Versez la pâte dans le moule. **Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc** et faites cuire 30 min au four. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau. Démoulez-le et coupez-le en deux disques.

5 La garniture
Tartinez le disque inférieur avec 4 cuil. à soupe de confiture de framboises. Posez le second disque par-dessus, sans appuyer. Mélangez 200 g de sucre glace avec 1 blanc d'œuf, en remuant à la fourchette.

6 La finition
Enrobez le gâteau de ce glaçage, avec une spatule métallique. Laissez sécher 1 h. Mixez 200 g de framboises avec 2 cuil. à soupe de sucre glace. Tamisez ce coulis. Servez-le à part dans une saucière.

Votre marché

- Achetez quelques belles framboises bien fraîches pour garnir le dessus du gâteau. En revanche, vous pourrez utiliser des fruits surgelés pour préparer le coulis.

L'avis du gourmet

Le chocolat est un merveilleux compagnon qui sait se marier avec nombre de parfums différents. Ici, il partage la vedette avec la framboise. Dégustez ce moelleux en famille, à l'heure du goûter !

Secrets de fabrication

- Posez le gâteau à l'envers sur une grille à pâtisserie pour qu'il soit bien à plat.
- Pensez à passer la confiture de framboises au tamis avant d'en tartiner le gâteau.
- Le glaçage doit être légèrement coulant : ajoutez si nécessaire quelques gouttes de jus de citron pour le rendre plus souple ou au contraire un peu de sucre glace pour l'épaissir.
- Utilisez une spatule métallique trempée dans de l'eau froide pour étaler le glaçage.
- Ajoutez éventuellement 1 cuil. à soupe d'alcool ou de liqueur de framboise au coulis.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 012-12.

gâteau au fromage blanc

Léger et moelleux, le gâteau au fromage blanc se prête à toutes les situations: le dessert, le goûter ou pour accompagner le thé ou le café…

ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de fromage blanc
- 3 œufs + 2 jaunes
- 125 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 190 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- le zeste râpé de 1 citron
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel:

moule rond à bord haut de 24 cm de diamètre / papier sulfurisé / haricots secs / fouet à main / batteur électrique

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	20 min
Repos	2 h 30
Cuisson	1 h 25

1 La pâte
Versez 250 g de farine dans un saladier. Creusez un puits. Ajoutez 125 g de beurre ramolli en dés et **mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse.** Creusez à nouveau un puits, versez 40 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 3 cuil. à soupe d'eau. Mélangez, formez une boule. Laissez reposer 2 h au frais.

2 Le fond de tarte
Beurrez un moule à bord haut avec 20 g de beurre. Étalez la pâte sur la table farinée, puis garnissez-en le moule en l'appliquant bien dans le fond et sur le bord. Supprimez l'excédent de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur le haut du moule. **Piquez le fond de tarte à la fourchette.** Laissez reposer environ 30 min au réfrigérateur.

3 Cuisson du fond de tarte
Préchauffez le four à 170 °C, th. 6. **Couvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs.** Faites cuire 10 min au four. Retirez les haricots secs et le papier sulfurisé et laissez refroidir le fond de tarte. Cassez 3 œufs entiers dans un saladier, ajoutez 1 jaune. Mélangez à la fourchette, puis incorporez 150 g de sucre en poudre.

4 La garniture
Battez le mélange d'œufs et de sucre avec un fouet à main. **Incorporez ensuite 400 g de fromage blanc, 1 cuil. à café de vanille liquide et le zeste râpé de 1 citron.** Ajoutez 50 g de farine en la tamisant. Versez sur le fond de tarte. Lissez la surface. Faites cuire 1 h 15 au four. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat de service.

Pour changer

Vous pouvez parfumer la pâte en y incorporant le zeste de 1 citron ou de 1 orange râpé, quelques gouttes d'extrait de vanille liquide ou encore d'extrait d'amande amère.

Secrets de fabrication

- Le fromage blanc doit être parfaitement égoutté. Au besoin, mettez-le dans une passoire fine tapissée d'une gaze (au-dessus d'une jatte) avant de préparer la pâte.
- Enveloppez la pâte de film alimentaire pour éviter qu'elle ne sèche en surface, puis laissez-la reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

L'avis du gourmet

- Ce gâteau à la riche texture, qui nous vient d'outre-Manche, rencontre toujours un franc succès. Il en aura encore plus si vous l'accompagnez de fruits pochés ou même de crème fraîche légère.
- Vous pouvez l'enrichir de raisins secs trempés dans du rhum ou du cognac, ou de dés de fruits confits, et le servir avec de la confiture ou de la mousse au chocolat.

Votre marché

Choisissez pour la garniture un fromage blanc non battu, éventuellement en faisselle.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos : Ph. Barret. D2 677 003 09.

gâteau au chocolat, fruits de la passion

Mariage subtil entre le chocolat et les épices… Le coulis aux fruits de la passion met en valeur la couleur sombre et les parfums du gâteau.

ingrédients pour 4 personnes

- 10 fruits de la passion
- 75 g de chocolat noir
- 30 g de crème de riz
- 1 cuil. à café de cannelle
- 2 pincées de girofle en poudre
- 1 pincée de noix muscade
- 2 œufs
- 60 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 100 g de sucre en poudre + 4 cuil. à café

matériel :
moule à manqué de 18 cm de diamètre / papier sulfurisé / passoire fine / bain-marie

Facile	★ ☆ ☆
Coût	🐑🐑
Préparation	25 min
Cuisson	30 min

gâteau au chocolat passion

pour 4 personnes

1 La pâte

Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). Beurrez un moule à manqué de 18 cm, **couvrez le fond d'un disque de papier sulfurisé et beurrez-le également.** Cassez 75 g de chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Incorporez 60 g de beurre, puis 100 g de sucre et 30 g de crème de riz.

2 Les épices

Battez 2 œufs à la fourchette **et incorporez-les à la préparation.** Parfumez la pâte avec 1 cuil. à café de cannelle, 2 pincées de girofle en poudre et 1 pincée de noix muscade. Travaillez la pâte pour qu'elle soit homogène. Versez-la dans le moule, faites cuire 20 min au four.

3 Le coulis

Laissez le gâteau refroidir dans le moule. Coupez 10 fruits de la passion en deux et **évidez-les avec une cuillère à café, au-dessus d'une petite casserole.** Ajoutez 3 cuil. à soupe d'eau et 4 cuil. à café de sucre. Faites chauffer à feu doux et laissez bouillir doucement pendant 10 min.

4 La finition

Passez le contenu de la casserole au tamis ou à travers une passoire fine, en remuant avec une cuillère. Mettez ce coulis au réfrigérateur. Démoulez le gâteau avec précaution et posez-le à l'endroit sur un plat de service. Présentez le coulis à part dans une saucière ou dans un petit pot.

Votre marché

- Les fruits de la passion ne sont mûrs que lorsqu'ils sont bien ridés avec une écorce foncée.
- Il est très difficile de réduire en poudre fine des clous de girofle ; il vaut mieux vous procurer de la poudre, vendue en petits flacons.

L'avis du gourmet

Discrètement épicé, ce gâteau est mis en valeur par le coulis aux fruits de la passion mais il peut aussi se marier avec une glace à la vanille de qualité. Servez en même temps un muscat de Frontignan très frais.

Secrets de fabrication

- Si vous n'avez pas de crème de riz, vous pouvez la remplacer par de la fécule de pomme de terre qu'il est impératif de tamiser.
- Préparez le gâteau plusieurs heures à l'avance pour qu'il soit bien froid et se démoule plus facilement. Pour accélérer le refroidissement, posez le moule sur un marbre ou sur une grille.

Le décor

Vous pouvez garnir le dessus du gâteau d'un petit bouquet de physalis.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 009-01

gâteau au chocolat et aux griottes

Très proche du célèbre forêt noire, ce gâteau particulièrement raffiné célèbre les noces du chocolat, des cerises et du kirsch.

ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de griottes dénoyautées surgelées
- 4 cuil. à soupe de kirsch
- 25 cl de crème liquide
- 10 g de cacao en poudre
- 50 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 115 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre pour le moule
- 60 g de farine (+ pour le moule)

matériel :

moule à bord haut de 14 cm de diamètre / bain-marie / batteur électrique

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 1 h

Cuisson 25 min

1 Les œufs et le sucre
Cassez 2 œufs dans une jatte supportant la chaleur. Ajoutez 100 g de sucre. Posez la jatte au-dessus d'une casserole d'eau frémissante mais non bouillante et **fouettez pendant 10 min jusqu'à ce que le mélange gonfle.**

2 La pâte
Retirez ensuite la jatte du feu et continuez à fouetter jusqu'à refroidissement complet. Tamisez 60 g de farine et 10 g de cacao au-dessus de la préparation. **Mélangez délicatement avec une cuillère en bois.**

3 La cuisson
Faites chauffer le four à 160 °C, th. 5-6. Beurrez et farinez un moule à bord haut de 14 cm de diamètre. Versez-y la préparation, faites cuire au four environ 25 min. **Démoulez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.**

4 Les griottes
Faites décongeler 150 g de griottes à feu doux dans une casserole avec 4 cuil. à soupe de kirsch. Laissez-les refroidir. Égouttez-les. Fouettez 25 cl de crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme, en y incorporant 15 g de sucre.

5 Le montage
Coupez le biscuit en 3 disques de même épaisseur. Imbibez le fond le plus large avec une partie du jus rendu par les griottes. **Couvrez d'une fine couche de chantilly.** Garnissez de griottes. Posez le deuxième disque dessus.

6 Les finitions
Couvrez d'une fine couche de chantilly, puis avec le reste des griottes. Terminez par le troisième disque. Couvrez le dessus de chantilly. **Râpez gros 50 g de chocolat noir. Appliquez-le sur le dessus.** Servez frais.

EDITIONS ATLAS

Pour le décor

- S'il vous en reste, vous pouvez semer quelques griottes sur le gâteau ou bien des griottines (griottes conservées dans de l'alcool).
- Pour vous rapprocher du véritable forêt noire, couvrez tout le tour d'une épaisse couche de crème Chantilly et de copeaux de chocolat.
- En saison, posez sur le gâteau un bouquet de cerises avec leurs feuilles, pour obtenir un joli contraste de couleurs !

L'avis du gourmet

Le meilleur accompagnement pour ce gâteau aux griottes est sans conteste une bonne eau fraîche, mais vous pouvez aussi servir un pinot noir d'Alsace, qui se mariera bien avec la saveur des griottes. Pour les amateurs, un petit verre de kirsch sera également bienvenu.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. 02 677 004-12.

Secrets de fabrication

- Préparez le biscuit plusieurs heures à l'avance ou même la veille : il sera ainsi plus facile à couper.
- Mettez la crème liquide (au sortir du réfrigérateur) au congélateur au moins 15 min avant de la fouetter pour qu'elle monte bien et rapidement.

juste-cuit au chocolat

Moelleux à l'extérieur, coulant à cœur dès le premier coup de cuillère,
tellement savoureux que les gourmands en mangeront deux chacun.

ingrédients pour 10 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre (+ pour les moules)
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine (+ pour les moules)

matériel :
bain-marie / batteur électrique / 10 petits moules

Assez facile ★★☆
Coût €€☆

Préparation 20 min
Cuisson 15 min
Réfrigération 4 h

1 Le chocolat fondu

Cassez 100 g de chocolat noir en petits morceaux dans une jatte ou une casserole. Faites-le fondre au bain-marie. **Coupez 100 g de beurre en petits dés. Ajoutez-les au chocolat en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois** jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

2 La pâte

Cassez 4 œufs dans une autre jatte. Fouettez-les au batteur électrique avec 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. **Saupoudrez progressivement de 50 g de farine tout en mélangeant doucement à l'aide d'une cuillère en bois ou au batteur.**

3 Les finitions

Versez le chocolat fondu dans la préparation précédente en remuant lentement, toujours avec la cuillère en bois. Lorsque le mélange est parfaitement lisse et homogène, placez la jatte au réfrigérateur et laissez reposer pendant environ 4 h.

4 La cuisson

Beurrez et farinez 10 petits moules. **Répartissez la pâte dedans en ne les remplissant qu'aux trois-quarts.** Faites cuire environ 5 à 6 min au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7). Démoulez-les immédiatement sur les assiettes de service et servez aussitôt.

Pour changer

Pour créer la surprise, glissez un carré de chocolat blanc au cœur de la pâte.

Pour le décor

Saupoudrez de sucre glace ou, mieux, décorez d'un petit motif au pochoir de votre choix, avec un mélange de sucre glace et de cacao.

Micro-ondes

Vous pouvez faire fondre le chocolat au micro-ondes 1 min en position décongélation.

L'avis du gourmet

À déguster encore chauds, ces délicieux gâteaux peuvent être servis en chaud-froid, avec une boule de glace vanille ou de nougat glacé. Accompagnez d'un vin blanc liquoreux.

Tour de main

Pour le démoulage, posez l'assiette de service sur chaque petit moule, retournez, attendez quelques secondes, tapotez le fond puis levez le moule.

Secrets de fabrication

Pour un démoulage impeccable, vous pouvez utiliser des moules individuels en silicone.

© MMIV Literary Rights International, printed in Lit. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 001-02.

kalouga

La saveur particulière de cet élégant gâteau de fête, riche en chocolat, est due notamment à l'adjonction de café à la pâte.

ingrédients pour 6 personnes

- 350 g de chocolat noir
- 1 cuil. à soupe d'extrait de café liquide
- 4 cuil. à soupe de café fort
- 4 œufs
- 100 g de beurre (+ pour le moule)
- 100 g de sucre glace
- 30 g de farine (+ pour le moule)
- 1 cuil. à café d'huile
- grains de café en sucre (décor)

matériel :
bain-marie / fouet à main / batteur électrique / moule à manqué de 24 cm / grille à pâtisserie / spatule métallique

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	1 h

1 Le chocolat

Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). Cassez 200 g de chocolat en morceaux et faites-le fondre au-dessus d'un bain-marie. Mélangez 1 cuil. à soupe d'extrait de café avec 4 cuil. à soupe de café fort. Mélangez-le au chocolat fondu avec une spatule en bois. **Ajoutez 100 g de beurre coupé en morceaux.**

2 La pâte

Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 75 g de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Incorporez 30 g de farine,** puis le chocolat fondu. Battez les blancs d'œufs en neige en y incorporant peu à peu 25 g de sucre glace. Ajoutez-les délicatement à la pâte, en soulevant la masse.

3 La cuisson

Beurrez et farinez un moule à manqué. **Versez-y la pâte.** Posez le moule dans un bain-marie bouillant et faites cuire au four pendant environ 1 h. Laissez refroidir le gâteau, puis démoulez-le et déposez-le sur une grille à pâtisserie. Cassez 150 g de chocolat en morceaux, et faites-le fondre au bain-marie.

4 Le glaçage

Incorporez hors du feu 1 cuil. à café d'huile au chocolat fondu. Mélangez bien. **Versez ce glaçage sur le dessus et le tour du gâteau en l'étalant rapidement à l'aide d'une spatule métallique.** Laissez solidifier légèrement. Disposez des grains de café en sucre tout autour, puis laissez durcir totalement le glaçage.

Secrets de fabrication

- Utilisez une huile à goût neutre pour le glaçage: amande douce ou arachide.
- Attention au démoulage un peu délicat. Il est donc nécessaire, avant la cuisson, de bien beurrer le moule, de le fariner et de le retourner pour faire tomber l'excédent de farine.
- Placez la grille au-dessus d'un plat pour recueillir le glaçage qui risque de tomber du gâteau.
- Lissez rapidement le glaçage et terminez en donnant un coup net avec la spatule, d'un bord à l'autre du gâteau.
- Ne mettez pas le gâteau au réfrigérateur: il y perdrait en brillance et en parfum.

L'avis du gourmet

Outre la touche particulière qu'il apporte, le café sait mettre en relief la saveur du chocolat. Savourez ce délicieux gâteau avec un banyuls ou un muscat de Rivesaltes servi à 13 °C, du café ou même de la liqueur de café servie sur des glaçons.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos: CEDUS, D2 677 009-05.

Votre marché

Vous trouverez des grains de café en sucre ou à la liqueur chez le confiseur.

cheese-cake aux myrtilles

L'un des desserts américains les plus succulents, entre la tarte et le gâteau, le cheese-cake a de plus en plus d'adeptes.

ingrédients pour 4 personnes

- 2 barquettes de myrtilles
- 250 g de mascarpone
- 100 g de biscuits type petits-beurre
- 1 citron
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 70 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 110 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pincées de sel

matériel :
tourtière de 22 cm de diamètre / fouet à main / mixeur

Facile	★ ☆ ☆
Coût	€ ○ ○
Préparation	35 min
Cuisson	25 min
Macération	30 min
Réfrigération	1 h

1 **Les myrtilles**
Placez le contenu de 2 barquettes de myrtilles dans un saladier d'eau froide. Égouttez-les soigneusement sur un torchon propre. **Versez les fruits dans un plat et saupoudrez-les de 50 g de sucre en poudre**. Laissez macérer au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

2 **La pâte**
À l'aide d'un mixeur ou d'un rouleau à pâtisserie, réduisez en poudre 100 g de biscuits type petits-beurre. Malaxez avec 70 g de beurre ramolli. Beurrez une tourtière ou un moule à gâteau peu profond. **Étalez la pâte en une couche épaisse en pressant bien au fond du moule**.

3 **La crème**
Cassez 3 œufs dans un saladier. **Fouttez-les légèrement avec un fouet à main**. Ajoutez ensuite 60 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 250 g de mascarpone, le jus de 1 citron, 10 cl de crème liquide, 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre et 2 pincées de sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

4 **La cuisson**
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Versez la crème au mascarpone dans le moule. Faites cuire 20 à 25 min au four. Après la cuisson, ôtez le plat du four et laissez refroidir. Entreposez au réfrigérateur pendant au moins 1 h. **Avant de servir, recouvrez des myrtilles** et saupoudrez éventuellement de sucre.

Pour changer

Selon la saison, de nombreux fruits peuvent se prêter à la réalisation de ce dessert : mûres, bananes en rondelles nappées de gelée de fruits ou poires pochées.

L'avis du gourmet

Dans ce cheese-cake, la fraîcheur acidulée des myrtilles contraste agréablement avec les notes beurrées d'une pâte sablée et le caractère crémeux d'une crème au mascarpone. Pour ponctuer l'ensemble, servez un verre de liqueur de cassis ou un kir.

Secrets de fabrication

Le moule ne doit pas être entièrement rempli car la crème gonfle à la cuisson.

Recette américaine

Pour confectionner un cheese cake authentiquement américain : remplacez la crème liquide de la garniture par de la crème aigre, les petits-beurre par des « graham crackers » (biscuits à la farine complète) et le mascarpone par de la « cream cheese ».
Vous trouverez tous ces ingrédients dans les magasins anglais et américains.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 012 02

marbré au chocolat

Facile à emporter dans le panier du goûter, l'indémodable marbré s'adapte à toutes les situations avec son parfum d'enfance.

ingrédients pour 6 personnes

- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 3 gros œufs
- 230 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 180 g de sucre en poudre
- 30 g de cacao en poudre ou 70 g de chocolat noir
- 4 gouttes d'extrait de vanille (ou vanille en poudre)
- 1 pincée de sel

matériel :

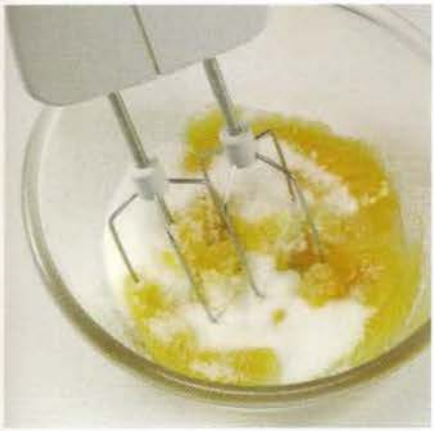
batteur électrique / moule à cake de 20 cm de longueur / fouet à main / grille à pâtisserie

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 20 min

Cuisson 40 min



1 La pâte
Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. **Battez les jaunes avec 180 g de sucre.** Travaillez 125 g de beurre au fouet pour le réduire en pommade. Incorporez les jaunes d'œufs, puis 230 g de farine et 1 sachet de levure chimique et remuez le tout énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 Les blancs en neige
Mettez les 3 blancs d'œufs dans un saladier avec 1 pincée de sel et battez-les en neige: ils ne doivent pas être trop fermes. **Mélangez-les délicatement à la pâte, en soulevant et en retournant la préparation** à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à incorporation totale. Beurrez un moule à cake avec 20 g de beurre.

3 Le marbrage
Divisez la préparation en deux parties égales. Aromatisez la moitié de la pâte au chocolat, soit en incorporant 70 g de chocolat finement râpé, soit en tamisant au-dessus 30 g de cacao. Parfumez l'autre moitié de la pâte avec la vanille. **Versez alternativement les deux préparations (sur 4 couches) dans le moule beurré.**

4 Cuisson et service
Faites cuire 40 min environ dans le four préchauffé à 200 °C (th. 6-7), à mi-hauteur. Au terme de la cuisson, **vérifiez que le gâteau est cuit en y plantant la lame d'un couteau en acier inoxydable**: elle doit ressortir nette. Laissez tiédir et démoulez sur une grille. Après complet refroidissement, découpez en tranches épaisses.

Pour changer

- Vous pouvez également mélanger les deux pâtes à la fourchette avant de verser dans le moule.
- Le marbré s'aromatise habituellement à la vanille et au chocolat, mais on peut aussi imaginer d'autres associations de parfums : fraise (avec de la confiture) et vanille, praliné et vanille, pistache et chocolat...

L'avis du gourmet

Dégusté le lendemain, le marbré sera encore meilleur et gardera son moelleux pendant 3 à 4 jours.

Secrets de fabrication

- Le moule ne doit pas être rempli de pâte, car la présence de levure la fait lever à la cuisson. Mieux vaut donc un moule un peu trop grand qu'un moule trop petit où la pâte risquerait de déborder.
- Remplissez le moule et laissez-le reposer au réfrigérateur quelques heures avant de le mettre au four. La cuisson est alors plus régulière et la croûte craquèle sur le dessus, laissant déborder la pâte.
- Pour un démoulage simple comme un jeu d'enfant, vous pouvez faire cuire ce gâteau dans un moule en silicone.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément
Photos : F. Bertram / Atlas. Dz 677-005-01.

moelleux au chocolat

Pauvre en farine et riche en chocolat, presque coulant à cœur,
le moelleux est devenu le dessert à la mode. Incontournable!

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 250 g de chocolat noir
- 5 œufs
- 140 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuil. à soupe de farine (+ pour le moule)
- 1 pincée de sel

matériel :
batteur électrique / fouet à main / spatule métallique / bain-marie / moule à manqué / grille à pâtisserie

Assez facile ★★☆
Coût

Préparation 50 min
Cuisson 30 min

1 Le chocolat fondu
Cassez 150 g de chocolat en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur. **Faites-le fondre au bain-marie avec 100 g de beurre coupé en petites parcelles.** Lorsque le chocolat est fondu, sortez le récipient du bain-marie puis mélangez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois pour bien lisser la préparation.

2 La pâte
Cassez 5 œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, **fouettez les 5 jaunes avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.** Versez dessus le chocolat fondu en remuant. Incorporez 1 cuil. à soupe de farine tamisée. Battez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Mélangez-les à la pâte refroidie.

3 La cuisson
Beurrez un moule à manqué. Saupoudrez-le de farine, **faites-le tourner entre vos mains pour répartir celle-ci,** puis retournez-le et tapotez pour éliminer l'excédent. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire 20 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Laissez tiédir le gâteau, puis démoulez-le sur une grille à pâtisserie.

4 Le glaçage
Cassez 100 g de chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie avec 40 g de beurre coupé en petites parcelles. Mélangez avec une spatule en bois. Laissez tiédir puis versez le nappage bien lisse au centre du gâteau. **Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur le dessus puis sur les bords.** Laissez refroidir et servez.

Pour le décor

Ajoutez des amandes effilées grillées, des zestes d'oranges confits, des fruits rouges ou des quartiers de clémentine.

L'avis du gourmet

Ce dessert tout chocolat et délicieusement moelleux fond en bouche. Il se déguste seul, ou accompagné d'une crème anglaise vanillée.

Tour de main

Pour faciliter le mélange au chocolat, ajoutez d'abord 1 cuil. de blancs en neige que vous mélangerez sans ménagement, puis incorporez le restant avec délicatesse.

Pour changer

Incorporez à la pâte des fruits confits, des griottes au sirop, du pralin...

Cuisson à point

Cuit 20 min, le chocolat reste très moelleux à cœur. Si vous préférez une consistance plus sèche, plus proche du biscuit traditionnel, doublez la quantité de farine et prolongez la cuisson de 10 min. Si, au contraire, vous le préférez coulant, préparez-le dans des petits moules individuels et faites cuire 8 min environ.

© MMV Literary Rights International printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : DR/Atlas. D2 : 677 006-01

obélisque

Ce magnifique obélisque cache sous ses hiéroglyphes des couches de savoureux biscuits couverts d'une tendre garniture.

ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de dattes en dés macérées dans 5 cl de cognac
- 50 g de cerneaux de noix broyés
- 100 g de chocolat noir
- 50 g d'amandes effilées
- 30 biscuits à la cuillère
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 10 cl de jus d'orange frais
- 4 œufs + 4 jaunes
- 15 cl de lait chaud
- 250 g de beurre (+ pour la plaque)
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine - 1 cuil. à café d'huile
- 1 perle argentée (décor)

matériel :
batteur électrique / robot ménager / plaque à biscuit roulé de 30 cm x 20 cm / papier sulfurisé / film alimentaire

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	1 h
Cuisson	6-8 min
Réfrigération	3 h

1 Le biscuit

Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8). Travaillez 4 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre. Ajoutez 100 g de farine. Battez 4 blancs d'œufs en neige et incorporez-les. **Versez dans une plaque à biscuit couverte de papier sulfurisé beurré** et faites cuire au four de 6 à 8 min. Découpez en 12 carrés. Démoulez et laissez-les refroidir.

2 Le fourrage

Imbibez les carrés de 10 cl de sirop de sucre et 10 cl de jus d'orange. Broyez au robot 30 biscuits à la cuillère, arrosez avec 15 cl de lait chaud. Travaillez 4 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre. Ajoutez 250 g de beurre, les biscuits, 50 g de cerneaux de noix broyés, 50 g d'amandes et 200 g de dattes mixées. **Tartinez 11 carrés.**

3 Les hiéroglyphes

Superposez les carrés. Coupez le douzième en 4 triangles, tartinez de crème et posez en haut de l'obélisque. Masquez celle-ci de crème, enveloppez de film. Mettez 2 h au réfrigérateur. Faites fondre 100 g de chocolat, ajoutez 1 cuil. à café d'huile. **Versez dans un cornet et dessinez des hiéroglyphes.** Laissez durcir.

4 La finition

Dressez l'obélisque sur un plat. **Soulevez délicatement les hiéroglyphes avec la lame d'un couteau** et posez-les autour du gâteau en pressant légèrement. Faites réchauffer un peu de chocolat et déposez un filet sur le dôme à l'aide du cornet, pour masquer les jointures. Plantez une perle argentée au sommet.

Pour changer

Vous pouvez renforcer le parfum de la crème en y ajoutant 2 pincées de cannelle en poudre.

L'avis du gourmet

Apporter sur sa table cette touche d'exotisme mérite bien un peu de travail : votre succès sera assuré tant par la présentation que par le goût de ce magnifique gâteau. Dégustez avec un loupiac ou un monbazillac servi frais.

Secrets de fabrication

- Égalisez la pâte à l'aide d'une spatule métallique pour que l'épaisseur soit uniforme.
- Utilisez un pinceau à pâtisserie pour imbiber les carrés de biscuits de sirop à l'orange.
- Pour vous faciliter la tâche, dessinez des hiéroglyphes au crayon sur une feuille de papier sulfurisé. Fixez celle-ci bien à plat sur le plan de travail ou sur une planche.
- Utilisez le robot ménager pour réduire en poudre les biscuits à la cuillère.
- Préparez un cornet en papier et coupez la pointe pour laisser passer le chocolat.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos CEDUS. D2 677 069-10.

moelleux à l'orange

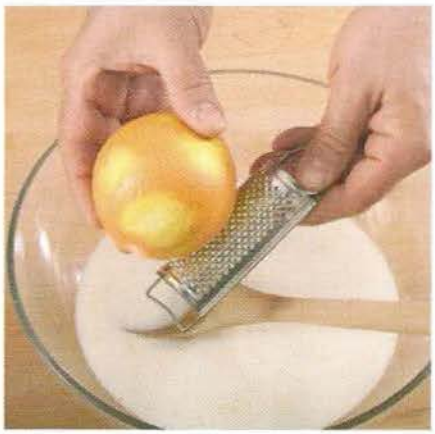
Moelleux et très parfumé sous son glaçage de fête,
ce gâteau «tout orange» ne peut que séduire petits et grands.

ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 1 orange
- 1 mandarine confite
- 200 g de fondant
- 3 cuil. à café de curaçao
- 2 œufs
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 1/2 cuil. à café de levure chimique

matériel :
moule à manqué de 20 cm de diamètre / râpe à zeste / grille à pâtisserie / spatule métallique / couteau-scie

Facile	★☆☆
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	40 min

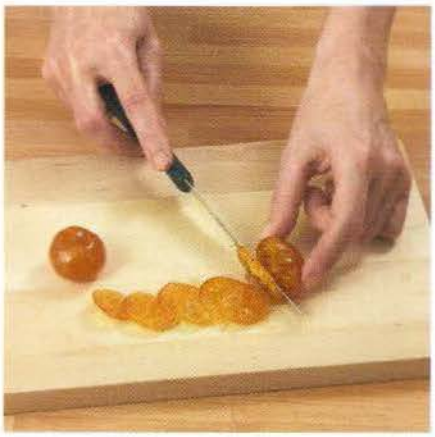


1 La préparation du moule

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). **Beurrez un moule à manqué de 20 cm.** Faites fondre 125 g de beurre dans une casserole. Frottez 1 orange sous un filet d'eau tiède et essuyez-la. Cassez 2 œufs dans un saladier, ajoutez 125 g de sucre et travaillez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 La cuisson

Râpez finement le zeste de l'orange au-dessus du saladier et mélangez à nouveau. Ajoutez ensuite 125 g de farine tamisée avec 1/2 cuil. à café de levure chimique. Incorporez le beurre fondu et mélangez soigneusement. Versez la pâte dans le moule, mettez au four et laissez cuire pendant 35 min environ.



3 Le glaçage

Laissez reposer le gâteau 5 min après la sortie du four avant de le démouler. Déposez-le ensuite sur une grille et laissez-le refroidir. **Placez le gâteau sur une petite grille, elle-même posée au-dessus d'un plat.** Versez 200 g de fondant dans une petite casserole et faites-le fondre à feu doux.

4 La finition

Ajoutez 3 cuil. à café de curaçao au fondant. Versez ce glaçage sur le gâteau et étalez-le avec une spatule métallique. **Coupez 1 mandarine confite en rondelles égales avec un petit couteau-scie.** Déposez-les au centre du gâteau en les faisant se chevaucher. Laissez sécher le glaçage avant de servir.

Votre marché

- Achetez une orange non traitée puisque vous devez en utiliser le zeste.
- Vous trouverez des mandarines confites chez certains pâtissiers ou chez les vendeurs de fruits secs, d'épices et d'olives.

L'avis du gourmet

Ce gâteau « tout orange » serait-il un héritage du Jardin des Hespérides? Savourez-le avec un beaumes-de-venise à 8 °C.

Secrets de fabrication

- Utilisez une petite râpe à zeste et, si celle-ci n'est pas munie d'une brosse spéciale, récupérez rapidement le zeste pris entre les griffes avec une brosse à dents dure que vous réserverez à cet usage.
- Tamisez toujours la farine en même temps que la levure chimique pour être assuré d'avoir un mélange parfait.
- Glacez de préférence le fond du gâteau.
- Vous pouvez remplacer le curaçao par quelques gouttes d'arôme naturel d'orange.

Le décor

Garnissez la mandarine de feuilles de menthe ou de feuilles de clémentine fraîches.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 007 02.

pâté aux poires

Cette spécialité d'origine angevine, avec sa pâte riche en beurre et ses succulentes poires de curé, a la saveur des desserts d'antan.

ingrédients pour 6 personnes

- 1,8 kg de poires
- 3 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 1/2 citron
- 400 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

film alimentaire / plaque à pâtisserie / papier sulfurisé / pinceau à pâtisserie

Assez facile	★★☆
Coût	€€
Préparation	20 min
Repos	1 h 30
Cuisson	35 min

1 Préparation de la pâte
Coupez 200 g de beurre en dés. Tamisez 400 g de farine au-dessus d'un grand saladier. Ajoutez les dés de beurre et mélangez du bout des doigts. Creusez un puits au centre, **versez 140 g de sucre, 2 jaunes d'œufs** et 1 pincée de sel.

2 Pétrissage de la pâte
Mélangez rapidement le contenu du saladier en travaillant avec les mains, sans trop pétrir le tout. Dès que la pâte est homogène, **roulez-la en boule, enveloppez-la dans du film** et laissez-la reposer au moins 1 h 30 au frais.

3 Préparation des poires
Pelez 1,8 kg de poires, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins, recoupez-les en petits morceaux. Déposez-les dans une jatte, arrosez-les avec le jus de 1/2 citron, saupoudrez-les avec 60 g de sucre et mélangez.

4 Garnissage du pâté
Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étalez la pâte dessus, en formant un disque de 28 cm. **Déposez les poires sur une moitié de ce disque, jusqu'à 2,5 cm du bord.**

5 Façonnage du pâté
Humectez légèrement la bordure de pâte. Rabattez le demi-disque de pâte non garni sur les poires. **Pincez régulièrement les deux bords pour les souder,** en formant une sorte d'ourlet pour bien enfermer les fruits.

6 Cuisson du pâté
Mélangez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau. **Badigeonnez le dessus du pâté avec cette dorure, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.** Mettez le pâté au four et laissez-le cuire pendant environ 35 min. Servez tiède ou froid.

Votre marché

L'idéal est d'employer des poires de curé, mais ce n'est pas toujours facile de s'en procurer. En tout état de cause, les fruits doivent être mûrs à point sans être trop juteux.

Secrets de fabrication

- Laissez la pâte reposer au minimum 1 h 30 pour l'étaler sans trop de difficultés car elle est friable. Le mieux est de la préparer la veille, de la laisser reposer au réfrigérateur et de la sortir 1 h à l'avance.
- Veillez à ce que la pâte n'ait pas de trous pour éviter que le jus des fruits ne coule et ne colle le papier sulfurisé au pâté.

L'avis du gourmet

- Mêlez un peu de cannelle en poudre au sucre avant d'en saupoudrer les poires.
- Accompagnez ce pâté d'une jatte de crème fraîche. Vous pouvez savourer en même temps un crémant de Loire ou un petit verre d'eau-de-vie de poire.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : Ph. Barret. D2 677 002-12.

Pour le décor

- Utilisez une pince à chiqueter pour former une bordure bien régulière.
- Striez légèrement le dessus du pâté avec les dents d'une fourchette avant de l'enfourner.

pavé de chocolat amer au Grand-Marnier

Toute la douceur de la crème et la force du chocolat sont réunies dans cette terrine fondante, rehaussée par le parfum du Grand-Marnier.

ingrédients pour 10 personnes

- 450 g de chocolat amer
- 50 cl de crème fraîche
- 4 grandes crêpes sucrées et fines du commerce
- 4 cuil. à soupe de marmelade d'oranges
- 2 cuil. à soupe de Grand-Marnier

matériel :

pinceau / film alimentaire / bain-marie / fouet à main / moule à cake

Facile ★★★

Coût

Préparation 25 min

Cuisson 15 min

Réfrigération 12 h

1 La marmelade
Faites tiédir 4 cuil. de marmelade d'oranges. Parfumez-la avec 2 cuil. de Grand-Marnier. **Au pinceau, tartinez 4 grandes crêpes sucrées d'une fine couche de marmelade** parfumée en l'étalant sur toute la surface.

2 Le roulé de crêpes
Posez les crêpes les unes sur les autres et **roulez-les** ensemble en serrant bien. Enveloppez le rouleau obtenu dans du film alimentaire. Réservez au réfrigérateur.

3 Le chocolat fondu
Préparez la ganache au chocolat: mettez 50 cl de crème fraîche dans une casserole et portez doucement à ébullition. Laissez tiédir. Entre-temps, **faites fondre au bain-marie 450 g de chocolat en morceaux.**

4 La ganache
Hors du feu, mélangez le chocolat à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une crème parfaitement lisse et homogène. **Versez progressivement la crème dessus en mélangeant doucement au fouet à main.**

5 Le montage
Tapissez un moule à cake (de la longueur de vos crêpes) d'un film en le laissant dépasser des bords. Versez-y un tiers de la ganache. **Posez le roulé de crêpes au centre du moule.** Recouvrez du restant de ganache.

6 Le démoulage
Laissez refroidir la terrine, couvrez-la et placez-la au réfrigérateur environ 12 h. **Pour démouler, plongez quelques instants le fond du moule dans de l'eau chaude.** Démoulez en vous aidant du film et coupez en fines tranches.

Pour le décor

Décorez de zestes d'orange et de quelques feuilles de menthe, ou de physalis en fleur.

L'avis du gourmet

Cette ganache bien raffermie au froid fond immédiatement en bouche. Elle se mariera bien avec une salade d'oranges, qui donnera du fruité et de la fraîcheur à l'ensemble. Mais les plus gourmands lui préféreront peut-être une crème anglaise aromatisée au Grand-Marnier…

Tour de main

- Pour obtenir de belles tranches bien fines, employez un couteau électrique de préférence, ou à défaut un couteau à lame longue et mince, en le plongeant dans de l'eau très chaude puis en l'essuyant entre chaque tranche.
- Bien plaqué au fond du moule et sur la bordure, le film alimentaire permet un démoulage facile. Il suffit de tirer dessus !

Votre marché

Si les crêpes sont épaisses, n'en mettez que deux. Et si vous n'en trouvez que des petites, comptez-en 8 que vous superposerez 4 par 4 afin de faire 2 rouleaux que vous alignerez dans le moule.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : Mauduech-Lebain / Option Photo – F. Bertram / Atlas. D: 677 003-02.

gâteau à la poire, coulis de chocolat blanc

Léger et parfumé, ce gâteau est souligné par un coulis délicat dans lequel le chocolat blanc est tempéré par le fruité de la poire.

ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 2 poires
- 2 cuil. à soupe de williamine
- 50 g de chocolat blanc
- 1 citron
- 10 cl de crème fraîche extra légère à 5 % + 1 cuil. à soupe
- 1 jaune d'œuf
- beurre pour le moule
- 175 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 cuil. à café de levure chimique

matériel :
moule à manqué de 18 cm de diamètre / râpe à chips / mixeur plongeant

Assez facile ★★☆

Coût 💰💰

Préparation 25 min

Cuisson 50 min

1 La pâte

Fouettez dans un saladier 1 jaune d'œuf avec 125 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez 125 g de farine et 1 cuil. à café de levure, 10 cl de crème légère, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de vanille.

2 Les fruits

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un petit moule à manqué de 18 cm. Pressez la moitié d'un citron. Pelez 1 poire et **passez-la sur une râpe à chips** pour obtenir des lamelles fines. Arrosez le tout du jus de citron.

3 La cuisson

Incorporez les lamelles de poire à la pâte préparée. Versez le tout dans le moule beurré et lissez la surface à la spatule. Mettez au four et faites cuire pendant 35 min. Laissez refroidir 5 min avant de démouler le gâteau.

4 Le coulis de poires

Faites bouillir 25 cl d'eau avec 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajoutez 1 cuil. à soupe de jus de citron. Pelez 1 poire, coupez-la en quatre et retirez le cœur et les pépins. **Plongez les quartiers de fruit dans le sirop.**

5 Le chocolat

Laissez pocher la poire, sans bouillir, de 10 à 15 min. Cassez 50 g de chocolat blanc en morceaux, mettez-les dans une petite jatte avec 1 cuil. à soupe de crème légère. **Placez la jatte dans un bain-marie chaud et laissez fondre.**

6 La finition

Mélangez le chocolat fondu. Égouttez la poire et **réduisez-la en purée à l'aide d'un mixer plongeant.** Mélangez-la au chocolat blanc, puis parfumez avec 2 cuil. à soupe de williamine. Placez au réfrigérateur.

Pour le décor

- Ce gâteau se sert nature avec le coulis à part. Cependant, pour les plus gourmands, glacez le dessus avec du chocolat noir ou du chocolat blanc et collez tout autour des palets de chocolat de la couleur inverse du glaçage.
- Vous pouvez garnir le centre avec une rosace ou des feuilles en chocolat noir.

L'avis du gourmet

Ce gâteau clôturera parfaitement un menu soigné. Les amateurs pourront déguster en même temps un peu de williamine.

Secrets de fabrication

Ajoutez toujours au chocolat un peu de crème ou de lait pour le faire fondre ; sinon, il risque de se prendre en bloc et sera difficile à travailler.

Votre marché

- Choisissez des poires d'environ 225 g chacune, mûres à point.
- Achetez de la vanille pure. Si vous n'en trouvez pas, fendez une gousse de vanille en deux et grattez-en l'intérieur.
- Ne jetez pas le blanc d'œuf : réservez-le au réfrigérateur pour une future meringue.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 008 02.

poiré au chocolat et aux marrons glacés

Un dessert qui signe l'alliance entre le marron glacé et la poire williams.
Avec la complicité d'une mousse au chocolat, riche et onctueuse !

ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 10 poires
- 300 g de chocolat noir corsé
- 100 g de brisures de marrons glacés
- 10 cl de liqueur de poire williams
- 1 biscuit de Savoie
- 1 citron
- 120 g de beurre ramolli
- 2 œufs + 1 jaune
- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 400 g de sucre en poudre
- 60 g de sucre glace
- huile pour le moule

matériel :
cercle à pâtisserie / pinceau

Expérimenté	★★★
Coût	💰💰💰
Préparation	50 min
Cuisson	20 min
Réfrigération	6 h 15

1 Les poires pochées
Faites bouillir 1 litre d'eau avec 400 g de sucre pendant 3 min. Pelez 10 poires en laissant leur queue et citronnez-les. **Pochez-les 5 à 10 min dans le sirop frémissant**. Laissez-les refroidir, puis égouttez-les. Coupez-les en deux, épépinez-les et émincez-les. Prélevez 20 cl du sirop de poire et mélangez-le avec 10 cl de liqueur de poire.

2 La mousse au chocolat
Faites fondre 300 g de chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez 120 g de beurre et 3 jaunes d'œufs. Laissez tiédir. Fouettez 15 cl de crème liquide avec 20 g de sucre glace. Mélangez au chocolat. Battez 2 blancs en neige en versant 20 g de sucre glace à la fin. **Incorporez délicatement à la mousse**. Réfrigérez 15 min.

3 Le biscuit
Coupez un biscuit de Savoie en deux dans l'épaisseur. Huilez un cercle à pâtisserie légèrement plus grand que le biscuit. Posez-le sur le plat de service. Placez un disque de biscuit au fond du cercle. **Imbibez-le de sirop à la liqueur de poire.** Tapissez les bords du cercle de lamelles de poires pochées.

4 Le montage
Recouvrez le premier biscuit de la moitié de la mousse, puis du **deuxième disque de biscuit imbibé de liqueur de poire.** Recouvrez de brisures de marrons et du reste de mousse. Gardez au frais pendant 6 h. Ôtez délicatement le cercle. Poudrez de sucre glace. Décorez de poires et de marrons glacés.

Pour changer

Incorporez un peu de pralin croquant dans la mousse au chocolat.

L'avis du gourmet

Poire, marron glacé, chocolat... Ce dessert de fête mérite un champagne ou un excellent mousseux : vouvray ou saumur.

Secrets de fabrication

- Imbibez sans excès les biscuits.
- Les cercles « à mousse » se trouvent dans les magasins d'ustensiles de pâtisserie ou dans les grandes surfaces. Vous pouvez en fabriquer un à l'aide d'un carton agrafé et recouvert d'aluminium ménager.
- Plus rapide et plus économique : utilisez des poires au sirop du commerce.
- Retaillez éventuellement le biscuit au diamètre du cercle à pâtisserie avant de le partager en deux.
- Si votre sauteuse est trop petite pour pocher convenablement les poires qui doivent être immergées, procédez en deux ou trois fois.

Cuisine et santé

Ne préparez pas ce dessert plus de 24 h à l'avance, en raison de la présence d'œufs crus.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 013-12.

gâteau aux pommes

Véritable gâteau de grand-mère, ce dessert rustique et bon enfant,
à servir après un menu léger, fleure bon le terroir normand.

ingrédients pour 6 personnes

- 2 belles pommes
- 80 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 15 cl de lait
- 2 gros œufs
- 80 g de beurre doux + 20 g pour le moule
- 40 g de beurre demi-sel
- 3 cuil. à soupe de calvados
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 1 cuil. à soupe de jus de citron

matériel :

fouet à main / moule à manqué de 22 cm / papier sulfurisé

Facile ★ ☆ ☆

Coût € ☆ ☆

Préparation 25 min

Cuisson 35 min

1 Les pommes
Coupez 2 belles pommes en quatre, épluchez-les, recoupez les quartiers en lamelles épaisses, puis en dés. Arrosez-les avec 1 cuil. à soupe de jus de citron. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle, **ajoutez les pommes et faites-les blondir** 3 min de chaque côté. Versez 3 cuil. à soupe de calvados sur les pommes et flambez.

2 La pâte
Faites à peine fondre à feu doux 50 g de beurre coupé en petites parcelles. Tamisez 150 g de farine et 1 sachet de levure chimique au-dessus d'une jatte. Mélangez. Versez 80 g de sucre en poudre, 15 cl de lait et 2 gros œufs entiers. **Mélangez avec un fouet à main.** Incorporez le beurre fondu à la pâte et mélangez encore.

3 La garniture
Beurrez le fond et le tour d'un moule à manqué de 22 cm avec 15 g de beurre. Taillez un disque de papier sulfurisé au diamètre du moule, beurrez-le et placez-le contre le fond du moule, face beurrée sur le dessus. Versez la pâte dans le moule. **Répartissez régulièrement les pommes sur la pâte sans les enfoncer.**

4 La cuisson
Allumez le four à 200 °C, th. 7. Glissez le moule dans le four froid et laissez cuire pendant 35 min. Lorsque le gâteau est cuit, mélangez 40 g de beurre demi-sel avec 2 cuil. à soupe de cassonade et 1/2 cuil. à café de cannelle. **Étalez ce mélange sur le gâteau dès la sortie du four.** Laissez pénétrer avant de démouler.

Pour changer

Vous pouvez déglacer la poêle avec 3 cuil. à soupe de crème liquide et en napper le gâteau à la fin de la cuisson. Parsemez-le ensuite d'amandes effilées blondies.

L'avis du gourmet

Ce gâteau se déguste tiède ou froid, mais évitez de le mettre au réfrigérateur. Vous pouvez l'accompagner d'un peu de crème fraîche ou de yaourt nature.

Secrets de fabrication

Si vous ne faites pas précuire les pommes à la poêle, vous devrez prévoir une cuisson plus longue de 15 à 20 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau pointu dans la pâte : elle doit ressortir nette.

Votre marché

Choisissez des pommes qui se tiennent à la cuisson : granny smith, elstar ou golden.

Pour les enfants

Cette recette est parfaite pour un goûter d'enfants, à condition de ne pas flamber les pommes au calvados.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 001-06.

pudding aux fruits rouges

Plein de fantaisie, rapide à préparer, ce dessert à savourer sous les ombrages du jardin apportera toutes les saveurs de l'été à votre table.

ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de framboises + 4-5 framboises
- 150 g de groseilles rouges + 2 grappes
- 150 g de mûres + 4-5 mûres
- 10 tranches de brioche
- 15 cl de crème fleurette
- 125 g de sucre en poudre

matériel :

petit moule à charlotte / film alimentaire

Facile	★★★
Coût	
Préparation	20 min
Repos	12 h
Cuisson	5 min

pudding aux fruits rouges

pour 4 personnes

1 Préparation des fruits
Rincez rapidement 150 g de groseilles rouges et 150 g de mûres. Séchez-les sur du papier absorbant. Égrappez les groseilles avec une fourchette. Déposez les groseilles, les mûres et 150 g de framboises dans une casserole. **Saupoudrez-les avec 125 g de sucre.** Faites-les chauffer à feu moyen pendant 5 min.

2 Confection du pudding
Tapissez un petit moule à charlotte de film alimentaire. Disposez des tranches de brioche contre les parois et sur le fond du moule, en les retaillant au besoin. **Remplissez la cavité avec les fruits sucrés à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une petite louche,** puis recouvrez avec quelques tranches de brioche ou avec des chutes.

3 Repos du pudding
Retournez une assiette ou une soucoupe bien plate directement sur les tranches de brioche. **Posez un poids sur l'assiette** pour presser l'ensemble du pudding. Entreposez le moule dans le réfrigérateur et laissez reposer le pudding aux fruits rouges pendant au moins 12 h.

4 Les finitions
Quelques instants avant de servir, fouettez 15 cl de crème fleurette. Démoulez le pudding sur un plat à dessert et retirez le film alimentaire. Disposez la crème fouettée en petites rosaces sur le pudding et **terminez la décoration avec quelques framboises, mûres et groseilles supplémentaires.**

Votre marché

- Les mûres sauvages sont plus savoureuses que les mûres cultivées ; essayez de les cueillir le long des haies. Dans ce cas, ne ramassez que celles qui sont assez hautes.
- À défaut de mûres, employez du cassis bien mûr.
- Hors saison, réalisez ce pudding avec des fruits surgelés. Faites-leur rendre leur eau en les passant quelques minutes dans une poêle chaude.
- N'achetez pas spécialement de la brioche pour cette préparation : utilisez de la brioche rassise.

L'avis du gourmet

Sortez le pudding du réfrigérateur au moins 15 min avant de le servir pour que tous les parfums aient le temps de se développer à température ambiante.

Secrets de fabrication

- Ne lavez pas les framboises car elles se gorgeraient d'eau. Contentez-vous de les essuyer délicatement avec du papier absorbant si elles sont un peu poussiéreuses.
- Le métal fait noircir les fruits rouges ; il est donc nécessaire de bien tapisser le moule de film alimentaire. Celui-ci, en outre, facilite le démoulage.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : F. Waldman. D2 677 005-05.

quatre-quarts

Idéal pour le goûter des enfants, ce savoureux quatre-quarts à l'ancienne peut aussi être fourré et se transformer en gâteau de dessert.

ingrédients pour 6 personnes

- 175 g de beurre (+ pour le moule)
- 3 œufs
- 175 g de sucre en poudre
- 175 g de farine (+ pour le moule)
- 1 pincée de sel

matériel :
fouet à main / batteur électrique / moule à manqué

Facile ★☆☆
Coût €☆☆

Préparation 20 min
Cuisson 35 min

1 Le ruban
Coupez 175 g de beurre en petits morceaux et laissez-les ramollir. Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Déposez les jaunes dans un saladier et mettez les blancs dans une jatte. Ajoutez 175 g de sucre aux jaunes d'œufs. **Battez avec un fouet à main jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban.**

2 La pâte
Incorporez peu à peu le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Tamisez 175 g de farine et incorporez-la également. Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Beurrez le fond et la paroi d'un moule à manqué avec 20 g de beurre. Saupoudrez-le avec 1 cuil. à soupe de farine, puis secouez le moule à l'envers pour retirer l'excédent.

3 Les blancs en neige
Ajoutez 1 pincée de sel aux 3 blancs d'œufs et **montez-les en neige ferme avec un batteur électrique**. Incorporez le quart de ces blancs battus à la pâte contenue dans le saladier, en remuant vivement pour qu'elle devienne souple.

4 La cuisson
Ajoutez ensuite le reste des blancs en mélangeant délicatement. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface. Faites cuire 35 min au four. Sortez le gâteau du four et laissez-le reposer 5 min, puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.

Pour changer

Vous pouvez parfumer la pâte de votre quatre-quarts en y incorporant le zeste d'un citron ou d'une orange finement râpé, quelques gouttes d'arôme d'orange naturel, d'extrait de vanille liquide ou d'extrait d'amande amère.

Secrets de fabrication

- Ne faites pas fondre le beurre, laissez-le juste ramollir suffisamment pour pouvoir l'incorporer. Au besoin, mettez-le dans une terrine plongée dans un peu d'eau chaude et travaillez-le.
- Pour alléger la pâte du quatre-quarts, remplacez la moitié de la farine par de la fécule de pomme de terre.

L'avis du gourmet

- Ce gâteau est toujours savoureux, mais vous serez surpris de voir son arôme et sa saveur décuplés si vous employez un beurre de qualité.
- Pour le servir à la fin d'un repas, coupez-le en deux et fourrez-le de crème pâtissière, de confiture, ou de mousse au chocolat.

Votre marché

Prenez des œufs de 60 g car il est important que les proportions des quatre ingrédients soient strictement égales.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos : Ph. Barret. D2 677 004-04.

sachertorte

La recette originale de cette spécialité viennoise est toujours tenue secrète, mais cette adaptation fera le bonheur des gourmands.

ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 4 cuil. à soupe de confiture d'abricots
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de beurre (+ pour le moule)
- 5 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 75 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

bain-marie / batteur électrique / moule à manqué de 20 cm de diamètre / papier sulfurisé / moulinette ou tamis / spatule métallique

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 45 min

Cuisson 30 min

1 Le chocolat fondu
Cassez 100 g de chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. Préchauffez le four à 170 °C, th. 5. Beurrez un moule à manqué, **garnissez-le d'un disque de papier sulfurisé.** Beurrez-le également.

2 Préparation de la pâte
Dans un saladier, travaillez 100 g de beurre pour le réduire en pommade. Incorporez peu à peu 60 g de sucre. Cassez 5 œufs en séparant les blancs des jaunes. **Ajoutez les jaunes, un par un, au beurre sucré.**

3 Finition de la pâte
Incorporez le chocolat fondu et mélangez soigneusement. Terminez avec 75 g de farine. Ajoutez 1 pincée de sel aux 5 blancs d'œufs. Battez-les en neige ferme, tout en y versant 40 g de sucre. **Mélangez-les à la pâte.**

4 Cuisson du biscuit
Versez la pâte dans le moule. Faites cuire 30 min au four. Démoulez et laissez refroidir. Coupez le biscuit en 2 disques. Faites fondre 4 cuil. à soupe de confiture d'abricots et passez-la à la moulinette ou au tamis.

5 Montage du gâteau
Étalez la confiture d'abricots sur le premier disque. Laissez durcir. Posez le second disque dessus. Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. Portez 10 cl de crème fraîche à ébullition.

6 Le glaçage
Versez la crème sur le chocolat. Mélangez. Versez les deux tiers du mélange sur le gâteau. **Lissez avec une spatule métallique.** Faites couler le reste tout autour du gâteau, en lissant 0à la spatule. Laissez durcir au frais.

Pour le décor

- Vous pouvez orner le sachertorte de volutes de crème Chantilly ou le garnir d'une rosace formée avec de l'abricot confit.
- Si votre glaçage n'est pas lisse, n'attendez pas qu'il durcisse et tracez des vagues avec l'extrémité de la spatule ou striez-le avec les dents d'une fourchette.

Votre marché

Choisissez un chocolat amer dit « bitter ». Les œufs ne doivent pas être extra-frais pour que les blancs montent bien en neige.

L'avis du gourmet

Prévoyez de l'eau fraîche, bien sûr, mais aussi un champagne demi-sec ou un champagne rosé, à servir à 7 °C. Un gewurztraminer vendanges tardives peut aussi réaliser une très bonne alliance.

Secrets de fabrication

- Utilisez une scie à pain à dents fines pour couper le biscuit. Gardez le disque inférieur pour former le dessus du gâteau, côté lisse au-dessus.
- Gardez le gâteau au frais, mais évitez le réfrigérateur car le froid ternirait le glaçage.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 005-12.